MANUAL DO OPERADOR
FRITADEIRA ELÉTRICA FRYMASTER
BIELA14 SERIES LOV™
SERIES LOV^{TM}

Este capítulo sobre o equipamento deve ser colocado na seção da Fritadeira do *Manual do Equipamento*.

PARA SUA SEGURANÇA
Não armazene nem use gasolina e outros líquidos e vapores inflamáveis nas proximidades deste equipamento, ou de outros.

FABRICADO POR

P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000, EUA
TEL.: 1-318-865-1711
DISQUE GRÁTIS: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135

SUMÁRIO

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000, EUA
TELEFONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135
IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS LINHA DIRETA DE SERVIÇO 1-800-24-FRYER FEVEREIRO 2008
Portuguese / Português *8196374*

AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DA GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UM COMPONENTE DESTE EQUIPAMENTO ENODIS QUE NÃO SEJA UM COMPONENTE ORIGINAL, NOVO OU RECONDICIONADO, ADQUIRIDO DIRETAMENTE DA FRYMASTER/DEAN, OU DE ALGUM DE SEUS POSTOS DE SERVIÇO AUTORIZADOS, E/OU SE O COMPONENTE UTILIZADO TIVER SOFRIDO ALGUMA ALTERAÇÃO EM RELAÇÃO À SUA CONDIÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ INVALIDADA. ALÉM DISSO, A FRYMASTER/DEAN E SUAS AFILIADAS NÃO SE RESPONSABILIZARÃO POR QUAISQUER RECLAMAÇÕES, DANOS OU DESPESAS INCORRIDOS PELO CLIENTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, TOTAL OU PARCIALMENTE, EM VIRTUDE DA INSTALAÇÃO DE ALGUM COMPONENTE ALTERADO E/OU RECEBIDO DE UM POSTO DE SERVIÇO NÃO-AUTORIZADO.

AVISO

Este equipamento se destina exclusivamente a uso profissional e só deve ser operado por uma equipe qualificada. A instalação, a manutenção e os reparos só devem ser executados por um FASC (Factory Authorized Service Center - Posto de Serviços Autorizado) DEAN ou por um profissional devidamente qualificado. A instalação, a manutenção ou os reparos feitos por uma equipe não qualificada podem anular a garantia concedida pelo fabricante. Para obter as definições sobre equipe qualificada, veja o Capítulo 1.

AVISO

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas nacionais e locais vigentes no país e/ou região em que ele for instalado. Para obter mais detalhes, veja sobre ESPECIFICAÇÕES DE CÓDIGOS NACIONAIS no Capítulo 2 deste manual.

AVISO AOS CLIENTES DOS EUA

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas básicas de instalações hidráulicas da Building Officials and Code Administrators International, Inc. (Boca) e com o Manual Sanitário para Manipulação de Alimentos da FDA (Food and Drug Administration) dos EUA.

AVISO

Os desenhos e as fotos deste manual se destinam a ilustrar os procedimentos técnicos, operacionais e de limpeza e podem não estar em conformidade com os procedimentos administrativos e operacionais locais.

AVISO AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES COMPUTADORIZADAS

EUA

Este equipamento está em conformidade com a Parte 15 das normas da FCC. Sua operação está sujeita a estas duas condições: 1) Este equipamento não deve causar interferência nociva e 2) este equipamento deve aceitar qualquer interferência recebida, inclusive interferência que possa resultar em mau funcionamento. Embora esse equipamento seja considerado de Classe A, ele demonstra atender os limites da Classe B.

CANADÁ

Este equipamento digital não excede os limites da Classe A ou B referentes a emissões de ruídos de radiofreqüência especificados nas normas ICES-003 do Ministério das Comunicações do Canadá.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ PERIGO
Instalação, regulagem, manutenção ou reparos inadequados e alterações ou modificações não autorizadas podem provocar danos materiais, acidentes pessoais ou até a morte. Antes de instalar ou executar algum reparo neste equipamento, leia todas as instruções de instalação, operação e manutenção.

⚠ PERIGO
A borda frontal deste equipamento não é um degrau! Não se apóie no equipamento. Você pode escorregar, tocar no óleo quente e sofrer sérias lesões.

⚠ PERIGO
Não armazene nem use gasolina e outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste equipamento nem de outros.

⚠ PERIGO
A caixa de resíduos nas fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das operações de cada dia. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontaneamente se deixados embebidos em certos materiais graxos.

⚠ ATENÇÃO
Não bata nos cestos de frituras ou em outros utensílios que ficam sobre a moldura de acabamento da fritadeira. A moldura serve para vedar a junção entre as cubas da fritadeira. Ao bater os cestos na moldura para soltar a gordura, a moldura pode entortar prejudicando seu encaixe. Ela é projetada para ter um encaixe perfeito e deve ser removida somente para limpeza.

⚠ PERIGO
Devem ser providenciados os meios adequados para limitar o movimento desse equipamento sem depender do desgaste ou transmiti-lo para o conduíte elétrico. Uma ferramenta de contenção é fornecida com a frigideira. Se não houver um kit de contenção, contate a KES local.

⚠ PERIGO
Esta fritadeira tem um cabo de alimentação trifásico para cada cuba e um cabo elétrico para o sistema todo. Antes de utilizar, testar ou executar alguma manutenção e qualquer conserto em sua fritadeira Frymaster; desconecte TODOS os cabos de alimentação elétrica da fonte de energia elétrica.

⚠ PERIGO
Mantenha todos os itens afastados dos drenos. O fechamento dos acionadores pode causar danos ou ferimentos.

AVISO
As instruções contidas neste manual para utilização de um sistema de volume de óleo para preenchimento e descarte de óleo se destinam a um sistema RTI. Essas instruções podem não ser aplicáveis a outros sistemas de reservatório de óleo.

TERMO DE GARANTIA LOV™

A Frymaster, L.L.C. oferece ao comprador original as seguintes garantias limitadas válidas apenas para este equipamento e peças de reposição:

A. CLÁUSULAS DE GARANTIA - FRITADEIRAS

1. A Frymaster L.L.C. garante todos os componentes contra falhas de material e fabricação por um período de dois anos.

2. Todos os componentes, exceto a cuba, os anéis de vedação e os fusíveis, têm garantia de dois anos a partir da data de instalação da fritadeira.

3. Se qualquer componente, exceto os fusíveis e anéis de vedação (O-rings) do filtro, apresentar algum defeito durante os dois primeiros anos após a data da instalação, a Frymaster pagará também as despesas referentes ao tempo efetivo de mão-de-obra para substituir o componente, e até 160 km de viagem (80 km por percurso de ida/volta).

B. CLÁUSULAS DE GARANTIA - CUBAS

If a frypot develops a leak within ten years after installation, Frymaster will, at its option, either replace the entire battery or replace the frypot, allowing up to the maximum time per the Frymaster time allowance chart hours of straight-time labor. Os componentes afixados à cuba, como o termostato de limite máximo de temperatura, sensor de temperatura, gaxetas, mecanismos de ignição, ignições e componentes de retenção correlatos também estão cobertos pela garantia de dez anos se for necessário trocá-los devido à troca da cuba. Vazamentos devido a abuso ou conectores manipulados, assim como as instalações, sensores, limites altos, válvulas de drenagem ou tubulações de retorno não estão incluídos.

C. DEVOLUÇÃO DE COMPONENTES

Todos os componentes com defeito e na garantia devem ser devolvidos a um FASC Frymaster dentro de 60 dias para crédito. Após 60 dias, não será concedido nenhum crédito.

D. EXCLUSÕES DA GARANTIA

Esta garantia não cobre equipamentos danificados por motivo de uso inadequado, abuso, alterações ou acidentes, como:

- reparo malfeito ou não autorizado (incluindo cubas soldadas em campo);
- a não-observação das instruções de instalação adequada e/ou dos procedimentos de manutenção programada como especificado nas fichas MRC (Maintenance Requirement Cards). para a garantia ser mantida, é necessário comprovar a execução dos serviços de manutenção programada;
- manutenção inadequada;
- danos durante o transporte;
- uso inadequado;
- remoção, alteração ou rasura da placa de identificação ou do código de data dos elementos aquecedores;

- fazer a cuba funcionar sem gordura ou outro líquido qualquer;
- nenhuma fritadeira para a qual não foi recebido um relatório de start-up adequado será garantida pelo programa de dez anos.

Esta garantia também não cobre:

- transporte ou viagem acima de 160 km (80 km por percurso de ida/volta), ou acima de 2 horas;
- custos referentes a horas extras ou feriados;
- danos conseqüentes (o custo de reparo ou substituição de outro bem não danificado), perda de tempo, lucros, utilização ou outros tipos de danos emergentes.

Não há qualquer garantia implícita de comercialização ou de adequação a um determinado uso ou finalidade.

Esta garantia é válida na ocasião da publicação deste documento e está sujeita a alteração.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE LOV™
CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

NOTA: A fritadeira BIELA 14 da Frymaster requer start-up, demonstração e treinamento antes que as operações normais de um restaurante possam ter início.

1.1 Geral

Antes de ligar este equipamento, leia todas as instruções deste manual. Este manual aborda todas as configurações dos modelos BIELA14 LOV™ da McDonald's. As fritadeiras desta linha têm quase os mesmos componentes e, quando forem mencionadas como um conjunto, serão denominadas como fritadeiras "LOV™".

Embora sejam muito semelhantes às fritadeiras elétricas McDonald's RE14, as fritadeiras BIELA14 possuem cuba de volume baixo de óleo, despejamento automático de óleo e uma unidade automática de filtragem intermitente. O design europeu incorpora tampa superior arredondada e um grande dreno redondo, que garante o escoamento de frituras e outros resíduos para a frigideira de filtragem. As fritadeiras BIELA14 LOV™ são controladas pelo computador M2007. As fritadeiras dessa linha são fornecidas com cubas inteiriças ou bipartidas e podem ser adquiridas em grupos de até cinco fritadeiras.

1.2 Informações sobre segurança

Antes de ligar a máquina, leia todas as instruções deste manual.

Neste manual, você encontrará notas e avisos em quadros com margens duplas semelhantes ao exemplo abaixo.

PERIGO
Óleo quente causa graves queimaduras. Nunca tente mover uma fritadeira com o óleo quente ou transferi-la de um recipiente para o outro.

CUIDADO Os quadros com esse aviso contêm informações sobre ações ou condições que ***podem causar algum tipo de defeito no sistema***.

ATENÇÃO Os quadros com esse aviso contêm informações sobre ações ou condições que ***podem causar danos ao sistema*** e fazer com que ele deixe de funcionar.

PERIGO Os quadros com esse aviso contêm informações sobre atos ou condições que podem causar danos pessoais e ao sistema, além de fazer com que este deixe de funcionar.

As fritadeiras dessa linha são equipadas com os seguintes recursos automáticos de segurança:

1. Dois detectores de alta temperatura cortam a energia dos elementos aquecedores, caso os controles de temperatura deixem de funcionar.

2. Uma chave de segurança nas unidades com os sistemas de filtragem evita o aquecimento dos elementos mesmo com a válvula de dreno aberta.

1.3 Informações relacionadas aos computadores M2007

Este equipamento foi testado e está de acordo com os limites dos equipamentos digitais Classe A, especificados na Seção 15 das normas da FCC. Embora esse equipamento seja considerado de Classe A, ele tem demonstrado estar atender os limites da Classe B. Esses limites visam a garantir uma boa proteção contra interferências nocivas no momento que o equipamento for utilizado em ambiente comercial. Esse equipamento gera, utiliza e pode irradiar energia de radiofreqüência e, se não for instalado e utilizado de acordo com as instruções deste manual, poderá provocar interferência prejudicial em radiocomunicações. É possível que a utilização deste equipamento em área residencial gere interferência nociva; nesse caso, o usuário deverá corrigi-la por conta própria.

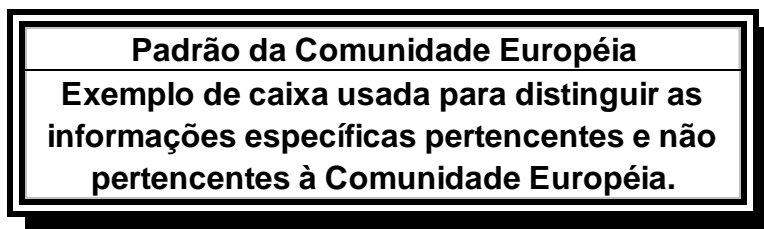
O usuário está ciente que quaisquer alterações ou modificações não aprovadas expressamente pela parte responsável pela conformidade poderiam anular a autoridade do usuário de operar o equipamento.

Se necessário, o usuário deve consultar o revendedor ou um técnico experiente de rádio e televisão para obter mais sugestões.

O livreto preparado pela FCC (Federal Communication Commision) pode ser útil para o usuário: "Como identificar e resolver problemas de interferência em rádio e TV". Esse livreto é fornecido pela Imprensa Oficial do Governo Norte-Americano (U.S. Government Printing Office), Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informações específicas da Comunidade Européia (CE)

A Comunidade Européia (CE) estabeleceu certos padrões específicos para equipamentos desse tipo. Caso haja diferença entre os padrões da CE e outros, as informações ou instruções em questão são identificadas por meio de quadros sombreados semelhantes ao exemplo abaixo.

Padrão da Comunidade Européia
Exemplo de caixa usada para distinguir as informações específicas pertencentes e não pertencentes à Comunidade Européia.

1.5 Equipe de Instalação, Operação e Serviço

As instruções sobre operação dos equipamentos Frymaster foram preparadas para serem utilizadas somente por pessoas qualificadas e autorizadas, conforme definido na Seção 1.6. **Conforme definido na Seção 1.6, toda instalação e serviço no equipamento Frymaster devem ser realizados somente por pessoas qualificadas, certificadas, licenciadas e/ou autorizadas.**

1.6 Definições

EQUIPE DE OPERADORES QUALIFICADOS E/OU AUTORIZADOS

São considerados operadores qualificados/autorizados aqueles que leram cuidadosamente as instruções contidas neste manual e se familiarizaram com as funções do equipamento ou que já tenham alguma experiência com a operação do equipamento aqui descrito.

EQUIPE QUALIFICADA DE INSTALAÇÃO

Uma equipe qualificada de instalação pode ser composta de pessoas, firmas, corporações e/ou empresas que pessoalmente ou por meio de um representante estejam comprometidas e sejam responsáveis pela instalação de equipamentos elétricos. A equipe considerada qualificada deve ter experiência com esse tipo de serviço, estar familiarizada com todas as precauções relacionadas aos equipamentos elétricos e atender a todos os requisitos dos códigos locais e nacionais aplicáveis.

EQUIPE DE MANUTENÇÃO QUALIFICADA

Uma equipe qualificada de manutenção é composta por técnicos que estejam familiarizados com os equipamentos Frymaster e estejam autorizados pela Frymaster, L.L.C. a realizar serviços de manutenção nos equipamentos. É necessário que toda equipe de manutenção autorizada esteja equipada com um jogo completo de manuais de manutenção e peças, além do estoque mínimo de peças dos equipamentos Frymaster. Uma lista de todas as FASC (Frymaster Factory Authorized Service Centers - Postos de Serviços Autorizados Frymaster) da Frymaster Dean é fornecida com a fritadeira quando sai da fábrica. ***O não-emprego de uma equipe qualificada de manutenção anulará a garantia da Frymaster no seu equipamento***

1.7 Procedimento de reclamação de danos causados durante o transporte

O que fazer caso o equipamento chegue danificado:

Observe que esse equipamento foi inspecionado e embalado cuidadosamente por uma equipe qualificada antes de sair da fábrica. A empresa transportadora assume total responsabilidade pela entrega com segurança mediante aceitação do equipamento.

1. **Formalize imediatamente a reclamação sobre qualquer dano -** independentemente de sua extensão.

2. **Inspecione o equipamento e registre todo e qualquer dano ou perda visível** e certifique-se de que essas informações estejam expressas na nota de entrega ou no recibo formal e sejam assinadas pela pessoa que está entregando o equipamento.

3. **Danos ou perdas não aparentes-** Caso nenhum dano tenha sido notado até o equipamento ser desembalado, notifique à empresa transportadora ou de entrega **imediatamente** mediante a detecção e formalize a reclamação por danos não aparentes. A reclamação deve ser enviada dentro de 15 dias da data da entrega. Certifique-se de que a embalagem seja retida para inspeção.

A ***Frymaster*** **NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PERDAS OCORRIDOS NO TRANSPORTE.**

1.8 Informações sobre serviço

Para manutenção ou reparos não rotineiros ou informações sobre serviço, entre em contato com o FASC (Posto de Serviço Autorizado Frymaster) local. Para atendê-lo rapidamente, o representante da FASC ou do Departamento de Assistência Técnica precisa de determinadas informações sobre o equipamento. A maior parte dessas informações está gravada em uma placa de identificação afixada no lado interno da porta da fritadeira. Os códigos das peças se encontram no Manual de Manutenção e Peças. Os pedidos de peças podem ser feitos diretamente à FASC ou distribuidor local. Junto com as fritadeiras que saem da fábrica é fornecida uma lista de representante (FASC) da Frymaster. Se você não tiver acesso a essa lista, entre em contato com a o Departamento de Manutenção da Frymaster Dean em 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711 ou por e-mail service@frymaster.com.

Para atendê-lo com eficiência, precisaremos das seguintes informações:

Número do modelo__________________________

Número de série____________________________

Tensão elétrica_____________________________

Natureza do problema _______________________

____

____

GUARDE ESTE MANUAL EM LUGAR SEGURO PARA USO FUTURO.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE LOV™
CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Especificações gerais de instalação

A instalação adequada é fundamental para o funcionamento seguro, eficiente e sem maiores problemas deste equipamento.

Conforme definido na Seção 1.6 deste manual, uma equipe de instalação serviço autorizada, licenciada e/ou qualificada deve executar toda a instalação e serviço dos equipamentos Frymaster Dean.

<u>Caso a instalação não seja executada por uma equipe de instalação e serviço qualificada, licenciada e/ou autorizada (conforme definido na Seção 1.6 desse manual), o equipamento perderá a garantia Frymaster e poderá causar danos pessoais ou ao equipamento.</u>

Em caso de conflitos entre as instruções e informações deste manual e as normas ou os regulamentos nacionais ou locais, a instalação e operação devem estar de acordo com as normas ou os regulamentos vigentes no país em que o equipamento for instalado.

Para obter a assistência necessária, entre em contato com o FASC (Posto de Serviço Autorizado Frymaster Dean) local.

AVISO
Todas as fritadeiras transportadas sem os conjuntos de cabos e plugues de alimentação de fábrica devem ser conectadas por meio de conduíte flexível ao bloco terminal localizado na parte traseira da fritadeira. As fritadeiras devem ser ligadas de acordo com as especificações da NEC. As unidades de conexão devem incluir a instalação de equipamentos de contenção.

⚠ PERIGO
Devem ser providenciados os meios adequados para limitar o movimento desse equipamento sem depender do desgaste ou transmiti-lo para o conduíte elétrico. Um kit de contenção é fornecido com a fritadeira. Se o kit de contenção estiver faltando, entre em contato com a Frymaster Dean FASC (Factory Authorized Service Center) local.

AVISO
Se esse equipamento for ligado diretamente na fonte de alimentação, será necessário incluir no circuito um dispositivo interruptor/chave com uma abertura de contato de no mínimo 3 mm em todos os pólos.

AVISO
Esse equipamento deve ser posicionado de modo a permitir um livre acesso ao plugue, a não ser que haja outro meio de desconexão da fonte de alimentação (um disjuntor, por exemplo).

AVISO
Se o equipamento tiver de ficar permanentemente conectado à rede elétrica, isso deverá ser feito por meio de condutores de cobre com uma taxa de temperatura mínima de 75°C.

AVISO
Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, ele deverá ser substituído por um técnico de um serviço autorizado Frymaster FASC ou por uma pessoa com a mesma experiência, a fim de evitar um acidente.

⚠ PERIGO
O equipamento deve ser conectado a uma fonte de alimentação com a mesma tensão elétrica e fase, conforme especificado na placa de identificação localizada na parte interna da porta.

⚠ PERIGO
Todas as conexões de fiação do equipamento devem ser feitas de acordo com o(s) diagrama(s) de fiação fornecido(s). Ao instalar ou fazer manutenção no equipamento, consulte o(s) diagrama(s) de fiação afixados na parte interna da porta.

⚠ PERIGO
Os equipamentos Frymaster com pés são destinados às instalações permanentes. Ao serem transferidos, os equipamentos com pés devem ser erguidos para evitar danos pessoais e materiais. No caso de instalações móveis, equipamentos com rodinhas devem ser usados. Dúvidas? Ligue para 1-800-551-8633.

⚠ PERIGO
Não monte um escorredor com painel em uma única fritadeira. A fritadeira pode se desestabilizar, tombar e provocar acidentes pessoais. A área do equipamento deve ser mantida sempre em ordem e sem a presença de material combustível.

⚠ PERIGO
As normas de construção civil proíbem que uma fritadeira com tanque de óleo aberto seja instalada junto a qualquer tipo de chama direta, incluindo as de churrasqueiras e fogões.

No caso de falta de energia elétrica, a(s) fritadeira(s) será(ão) desligada(s) automaticamente. Se isso acontecer, desligue a força (posição OFF). Não tente ligar a(s) fritadeira(s) enquanto a energia elétrica não voltar.

O equipamento deve ser mantido em ordem e sem a presença de material combustível, exceto se for instalado sobre pisos combustíveis.

Deve-se deixar um espaço de 15 cm entre os dois lados e as duas laterais adjacentes às estruturas combustíveis. Deve-se deixar um espaço mínimo de 61 cm na parte dianteira do equipamento para a manutenção e o funcionamento adequados.

⚠ ATENÇÃO
Não bloqueie a área ao redor da base ou abaixo das fritadeiras.

2.1.2 Especificações de aterramento elétrico

Todos os equipamentos elétricos devem ser aterrados de acordo com as normas nacionais e locais aplicáveis e, se for o caso, de acordo com as normas da Comunidade Européia. Na parte interna da porta da fritadeira há um diagrama de fiação. Consulte a placa de identificação no lado interno da porta da fritadeira para saber quais as tensões elétricas adequadas.

⚠ ATENÇÃO
Para assegurar a segurança e o funcionamento eficiente da fritadeira e da coifa, o plugue elétrico de 120 V, que alimenta a coifa, deve estar totalmente encaixado e preso ao seu pino e à tomada.

2.1.3 Especificações australianas

Deve ser instalada de acordo com as normas AS 5601 / AG 601, normas locais, companhia de gás e de eletricidade e quaisquer outras normas estatutárias relevantes.

2.2 Especificações de energia

O plugue trifásico de alimentação para os elementos está classificada em 60 A, 250 V e tem a configuração NEMA L15-60P. O plugue de controle e filtro está classificado em 20 A, 120/208V e com configuração NEMA de L21-20P. Cada fritadeira deve ter o seu cabo para alimentação em um circuito individual, assim como o cabo de controle.

TENSÃO ELÉTRICA	FASE	MANUTENÇÃO DOS FIOS	TAMANHO MÍNIMO	AWG (Escala de padrão Norte-Americano) (mm^2)	AMPÉRES POR PERNA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400 **Somente para a França**	3	4	6	(16)	25	25	25

AVISO
Se o equipamento tiver de ficar permanentemente conectado à rede elétrica, isso deverá ser feito por meio de condutores de cobre com uma taxa de temperatura mínima de 75°C.

⚠ PERIGO
O equipamento deve ser conectado a uma fonte de alimentação com a mesma tensão elétrica e fase, conforme especificado na placa de identificação localizada na parte interna da porta.

⚠ PERIGO
Todas as conexões de fiação do equipamento devem ser feitas de acordo com o(s) diagrama(s) de fiação fornecido(s). Ao instalar ou fazer manutenção no equipamento, consulte o(s) diagrama(s) de fiação afixados na parte interna da porta.

2.3 Após a instalação das fritadeiras no local de trabalho

⚠ PERIGO
Nenhum componente estrutural da fritadeira poderá ser alterado ou removido para acomodar o posicionamento da fritadeira sob uma coifa. Dúvidas? Ligue diretamente para a Assistência Técnica Frymaster Dean: 1-800-551-8633.

1. Após a instalação da fritadeira em seu local de trabalho, utilize um nível de bolha localizado sobre a parte superior da cuba para verificar se a unidade está nivelada lado a lado e da parte dianteira para a traseira.

   Para nivelar as fritadeiras, ajuste os rodízios com cuidado para garantir que a(s) fritadeira(s) fique(m) a uma altura adequada no local de trabalho.

   No momento em que a fritadeira estiver nivelada na posição final, instale os retentores fornecidos pela KES, a fim de limitar o movimento para não depender do desgaste ou transmiti-lo para o conduíte ou conexão elétrica. Instale os retentores de acordo com as instruções fornecidas. Se os retentores estiverem desconectados em função da manutenção ou por outros motivos, eles deverão ser conectados novamente antes do uso da fritadeira.

⚠ PERIGO

Devem ser providenciados os meios adequados para limitar o movimento desse equipamento sem depender do desgaste ou transmiti-lo para o conduíte elétrico. Uma ferramenta de contenção é fornecida com a frigideira. Se estiver faltando a ferramenta de contenção, entre em contato com a Frymaster Dean FASC local.

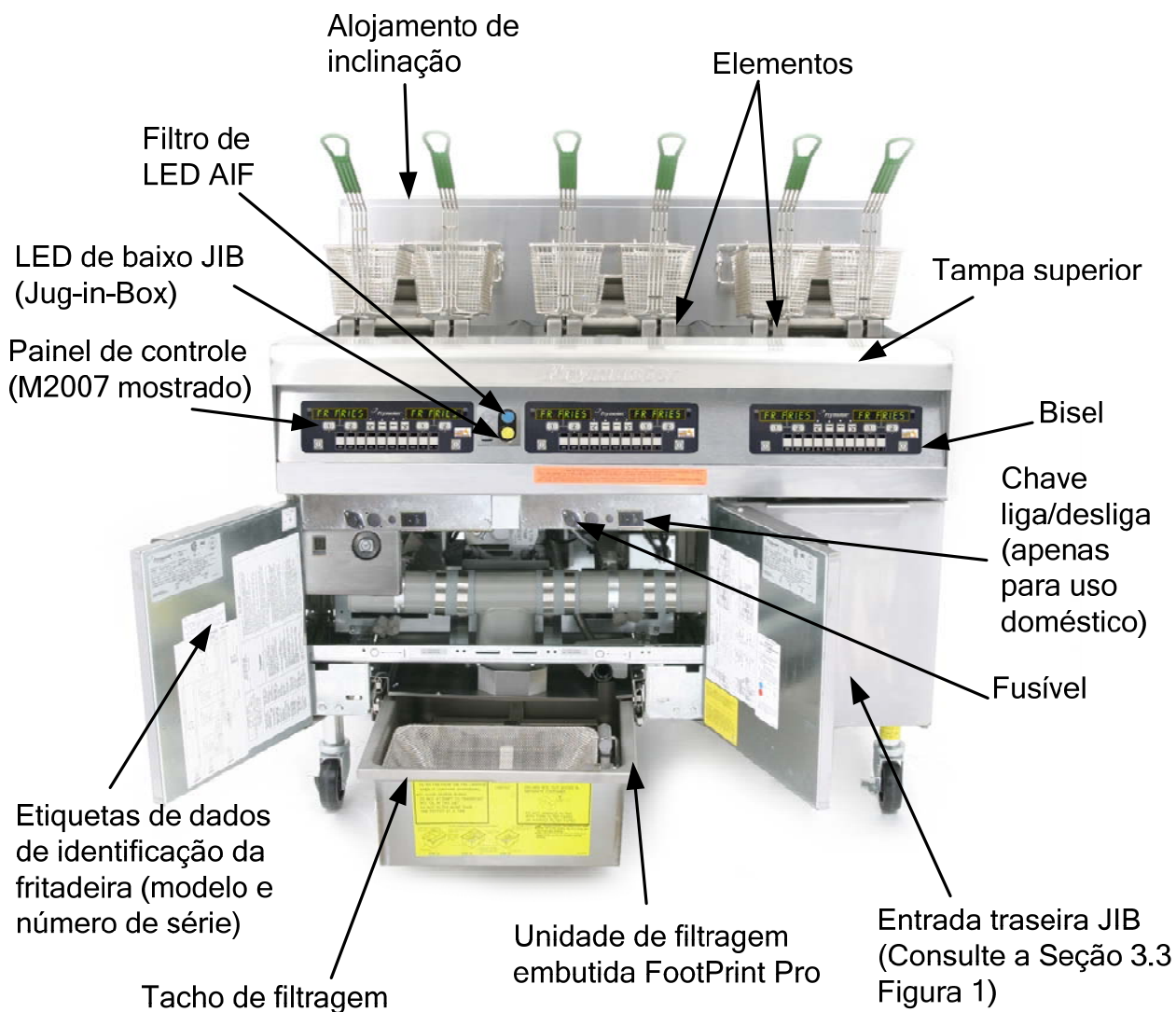
⚠ PERIGO

Óleo quente pode causar queimaduras graves. Evite o contato. Em qualquer circunstância, o óleo deve ser sempre removido da fritadeira antes de ela ser mudada de lugar, para evitar derramamentos, quedas e queimaduras graves. Se não estiverem presas em uma posição fixa, as fritadeiras podem tombar e provocar acidentes pessoais.

2. Feche a(s) válvula(s) de drenagem da fritadeira e encha a cuba com água até a linha inferior do nível de óleo.

3. Limpe totalmente (fervura) a(s) cuba(s) de acordo com as instruções das páginas 4-27 deste manual.

4. Drene, limpe e encha a(s) cuba(s) com óleo de cozinha. (Veja a seção ***Procedimentos de Início e Interrupção de Operação do Equipamento*** no Capítulo 3.)

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE LOV™
CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

CONFIGURAÇÃO TÍPICA (MODELO BIELA314 MOSTRADO)
NOTA: A aparência de sua fritadeira pode ser um pouco diferente daquela mostrada, dependendo da configuração e da data de fabricação.

3.1 Procedimentos para ligar e desligar o equipamento

Ligar

⚠ PERIGO
Nunca opere o equipamento com a cuba vazia. A cuba deve ser enchida com água ou óleo vegetal antes de os elementos serem ativados. Se esse procedimento não for executado, os elementos sofrerão danos irreparáveis e poderá ocorrer um incêndio.

⚠ PERIGO
Antes de encher a cuba com óleo, remova todos os pingos d'água. Se esse procedimento não for executado, haverá respingos de óleo quente quando este atingir a temperatura de cozimento.

⚠ ATENÇÃO
Não utilize gordura sólida na BIELA14 . Use somente gordura líquida com essa fritadeira. O uso de gordura sólida entupirá as tubulações de óleo. A capacidade para óleo da fritadeira BIELA14 é de 14 kg (14 litros). para uma bacia inteiriça e 7 kg (7 litros) para uma bacia inteiriça a 21°C.

Antes de encher as cubas com óleo, pressione o botão de restabelecimento certificando-se que todas as válvulas estejam fechadas.

1. Encha a cuba com óleo até a linha inferior de NÍVEL DE ÓLEO localizada na parte traseira da cuba. Isso permitirá que o óleo se expanda enquanto esquenta. Não coloque óleo frio a ponto de ultrapassar a linha inferior, pois o óleo pode transbordar ao se expandir quando aquecido.

2. Certifique-se de que o(s) cabo(s) de alimentação esteja(m) conectado(s) na(s) respectiva(s) tomada(s). Certifique-se de que a face do plugue esteja rente com o espelho da tomada, sem aparecer nenhuma parte dos pinos.

3. Certifique-se de que a energia elétrica esteja ligada. Alguns modelos são equipados com interruptor mestre localizado atrás do gabinete da fritadeira no painel frontal da caixa de componentes, ao lado do fusível. OFF é exibido no computador.

4. Certifique-se de que o computador esteja ligado ON.

5. Certifique-se de o nível de óleo esteja na linha *superior* do NÍVEL DE ÓLEO quando o óleo *estiver na temperatura de cozimento*.

Desligar

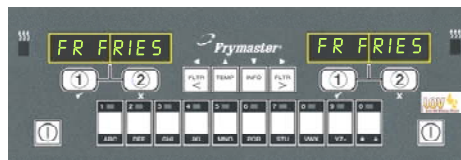
1. Desligue a fritadeira.

2. Filtre o óleo e limpe as fritadeiras (veja os capítulos 5 e 6).

3. Coloque as tampas nas cubas.

3.2 Operação

Se estiver utilizando a fritadeira pela primeira vez, consulte o procedimento limpeza profunda (fervura) da cuba na página 4-27.

Essa fritadeira está equipada com computadores M2007 (mostrado abaixo). Consulte as *Instruções de Operação do Computador M2007 no capítulo 4* para obter informações sobre os procedimentos de programação e operação do computador.

M2007 COMPUTER

Consulte as instruções de operação do sistema interno de filtragem no Capítulo 5 deste manual.

3.3 Refil automático de volume de óleo baixo

Quando o Sistema de Volume de Óleo Baixo (LOV™) estiver ativado na fritadeira, o óleo será continuamente completado nas cubas a partir do reservatório no gabinete. O reservatório tem capacidade para caixa de 15,87 kg de óleo. Em uma operação normal, ele durará aproximadamente dois dias até a troca.
Os componentes do sistema estão anotados à direita (veja a Figura 1).

NOTA: O sistema deve completar as cubas, não enchê-las. As cubas deverão ser enchidas manualmente ao serem ligadas depois de uma limpeza profunda (fervura).

Chave de reset baixa JIB: Reinicia o LED amarelo depois da troca de óleo.

Tampa especial: Ligada a uma tubulação que puxa o óleo do reservatório para as cubas da fritadeira.

Jug In Box (JIB): O JIB é o reservatório do óleo.

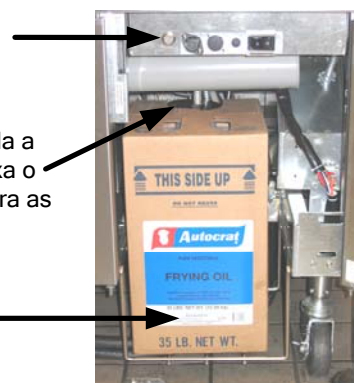



Figura 1

3.3.1 Preparação do sistema para uso

Para preparar o sistema para a operação inicial, remova o gancho contrário (veja a Figura 2). Não substitua os parafusos. Instale a cesta JIB enviada na caixa de acessórios (veja a Figura 3). Siga essas instruções para preparar o gabinete para a instalação da primeira caixa de óleo e das outras subseqüentes.

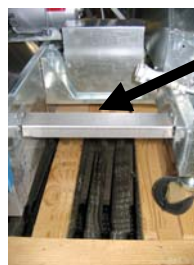
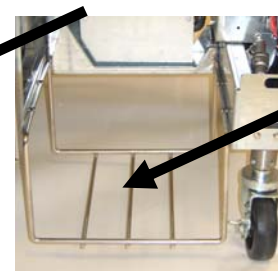



Figura 2 Figura 3

3.3.2 Instalação do reservatório de óleo

Remova a tampa original do recipiente de óleo e o selo. Substitua pela tampa fornecida à qual o material de sucção foi conectado. Certifique-se de que o tubo de alimentação da tampa alcance o botão do recipiente de óleo.

Coloque o recipiente de óleo dentro do gabinete e deslize-o no local (como mostrado na página seguinte). Evite pegar o material de sucção no interior do gabinete enquanto o recipiente é colocado no fritadeira.

Agora, o sistema está pronto para a operação. Enquanto a fritadeira esquenta a temperaturas pré-programadas, o sistema é ativado e adiciona lentamente óleo para a cuba, conforme o necessário, até o óleo atingir um nível adequado.

3.3.3 Alterações na quantidade de óleo

Quando o nível do reservatório de óleo estiver baixo, será ativado um LED amarelo (veja a Figura 4). Depois que o reservatório estiver reabastecido e/ou for substituído, pressione o botão restabelecimento em cima do JIB para desligar o LED.

Figura 4

1. Abra o gabinete e deslize o JIB do gabinete (veja a Figura 5).

Figura 5

2. Remova a tampa e entorne qualquer óleo restante no recipiente igualmente em todas as bacias da fritadeira (veja a Figura 6).

Figura 6

3. Com o recipiente em posição vertical remova a tampa e o selo (veja a Figura 7).

Figura 7

4. Coloque o tubo no recipiente novo (veja a Figura 8).

Figura 8

5. Deslize o JIB sobre a prateleira dentro do gabinete da fritadeira (como mostra a Figura 5).

6. Pressione a chave de restabelecimento JIB para desligar o JIB LED amarelo (veja a Figura 9).

Figure 9

ATENÇÃO:
Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um JIB.

NOTA: Neste manual, as instruções para o uso de um sistema de reservatório de óleo para o preenchimento e o descarte de óleo são para um sistema RTI.

3.3.4 Sistemas de reservatório de óleo

Os sistemas de reservatório de óleo têm grandes tanques de armazenamento de óleo, geralmente localizados atrás do restaurante, que são conectados a uma válvula traseira da fritadeira. O óleo usado é bombeado da fritadeira, por meio da conexão localizada à direita, para tanques de resíduos, e o óleo fresco é bombeado dos tanques, por meio da conexão localizada à esquerda, para a fritadeira (veja a Figura 10).

Conexão de óleo fresco

Waste Oil Connection

Figura 10

ATENÇÃO:
Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um JIB.

As fritadeiras LOV™, equipadas para uso de sistemas de reservatório de óleo, têm um recipiente embutido de óleo fresco com duas conexões. O da parte traseira é para o enchimento do recipiente e o da parte dianteira para completar a cuba do recipiente (veja a Figura 11).

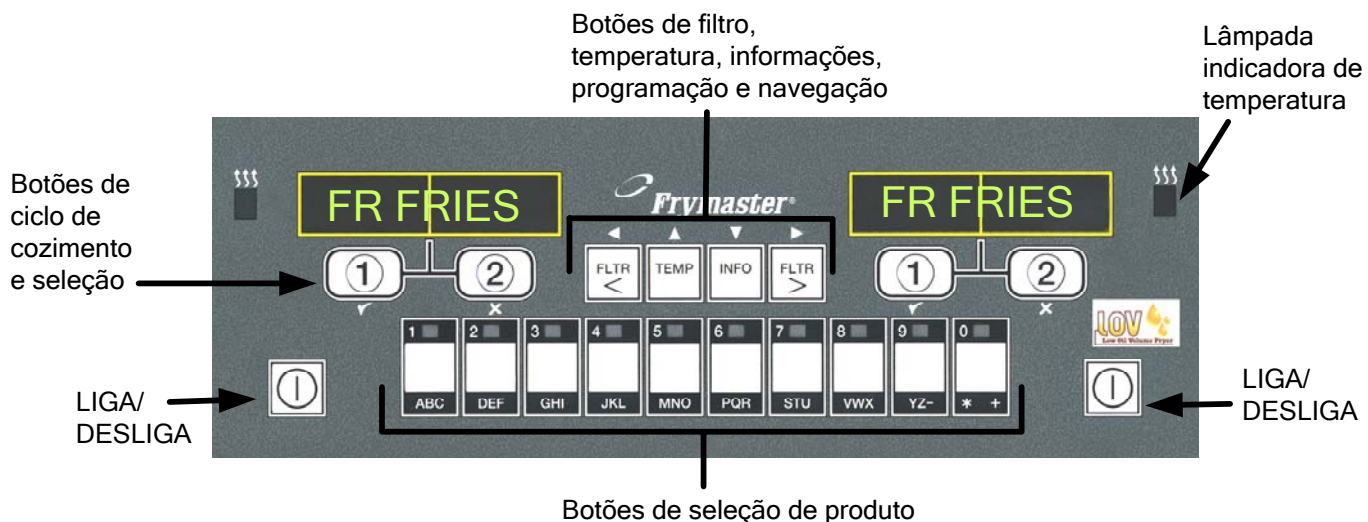
Figura 11

A chave momentary, localizada dentro da entrada adjacente para o recipiente, permite ao operador encher o recipiente de óleo estocado em tanques reservatórios (veja a Figura 12).

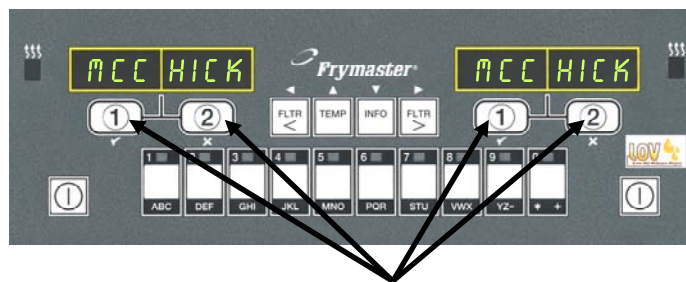
Para encher o tanque, mantenha pressionado o botão ADD até o recipiente encher, depois solte-o.

NOTA:

Figura 12

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE LOV™
CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DO COMPUTADOR M2007

4.1 Informações gerais do M2007

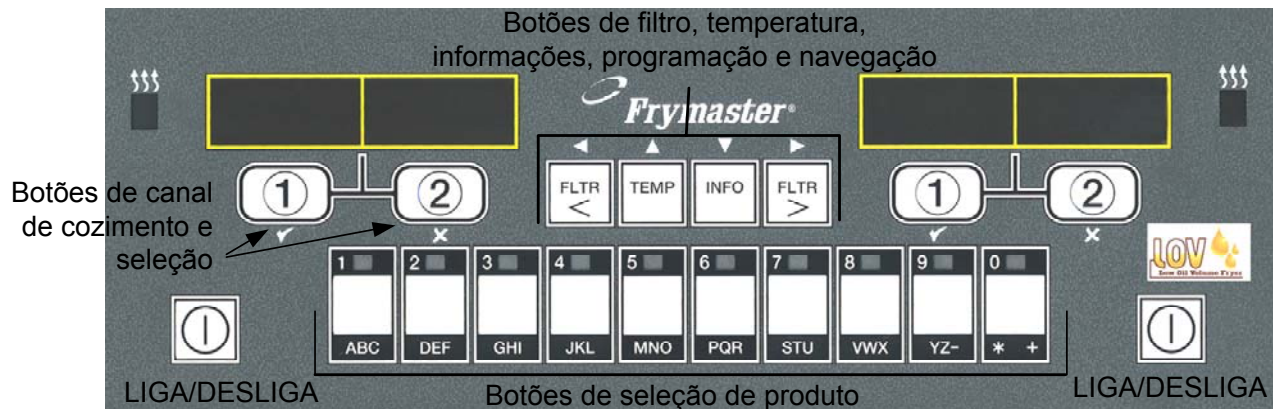
Bem-vindo ao M2007, um computador que mantém a facilidade de um botão do M2000 e 100B, além da utilidade do recurso de menu com 40 produtos. O computador é fácil de usar. Pressione apenas um botão para iniciar um ciclo de preparação para um item preparado em uma bacia dedicada. O mesmo computador flexível em bacia cuba de vários produtos requer somente dois apertos de botão para iniciar um ciclo Basta escolher um item do menu em um dos botões de seleção do produto e pressionar e, em seguida, pressione um botão de ciclo de preparação abaixo do display que mostra o item desejado. O computador pode se mover continuamente de McNuggets para Crispy Chicken para qualquer item do menu adicionado.

Ao pressionar os botões de produto 3 ou 9, McChick é exibido.

Ao pressionar qualquer botão de ciclo de cozimento abaixo dos displays McChick, um ciclo de cozimento será iniciado.

Em uma configuração típica de loja, os M2007s na estação de trabalho com três bacias mostram FR FRIES (mostrado acima) e um ciclo de preparação será iniciado pressionando-se o botão de canal de preparação.
Na estação frango/filé, o display de LED mostra linhas tracejadas. Para iniciar um ciclo de preparação, pressione um botão de seleção de produto e depois o botão de ciclo de preparação que corresponde ao local da cesta solta. Pressione o botão de seleção de produto para McChicken, McChick será exibido no display. Basta pressionar o botão de ciclo de preparação correspondente ao local da cesta solta adequada.

O M2007 funcionará com fritadeiras elétricas e a gás, tanto em bacias inteiriças ou bipartidas.

4.2 Operação básica

Operação básica

Ligar a fritadeira

Pressione a chave direita para cuba única; pressione a chave no lado desejado para cuba separada.

Desligar a fritadeira

Pressione a chave direita para cuba única; pressione a chave no lado desejado para cuba separada.

Checar a temperatura da cuba

Pressione a chave da temperatura uma vez. Os displays mostram a temperatura das cubas.

Checar ponto de ajuste da cuba

Pressione a chave da temperatura duas vezes. Os displays mostram os pontos de ajuste das cubas.

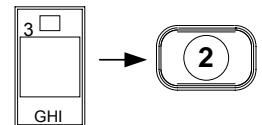
Cancelar operação ou remover alarme

Pressione a chave sob o display ativo.

Iniciar ciclo de cozimento com um botão (Modo dedicado)

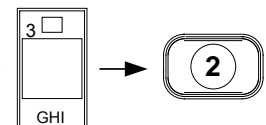
Pressione a chave sob o display que indica o item desejado.

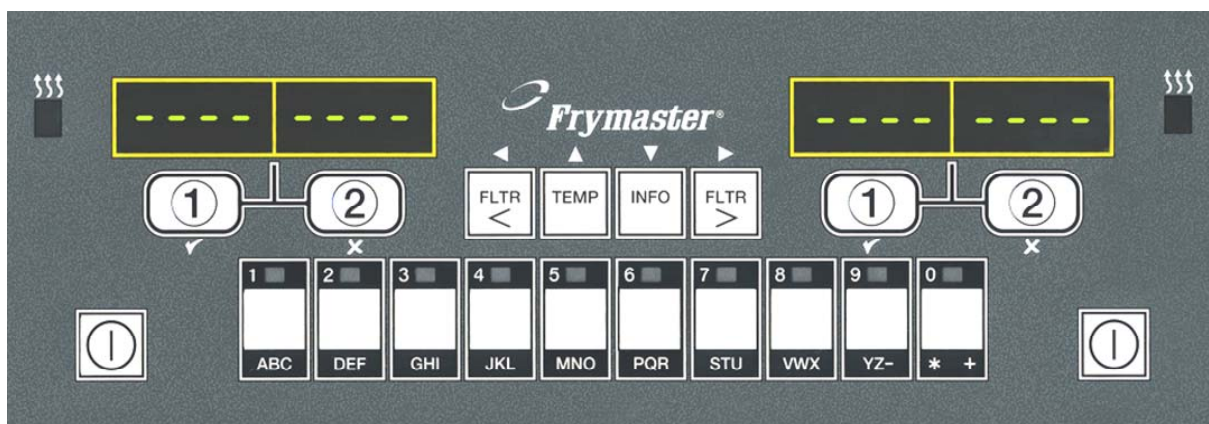
Iniciar ciclo de cozimento com dois botões (Modo multiprodutos)

Pressione a chave de produto com o ícone do produto desejado. Pressione o botão do canal de cozimento para iniciar o ciclo de preparação.

Mudar de Modo dedicado para Modo multiprodutos

Pressione e mantenha pressionado o botão do canal de cozimento, que fica sob o item exibido no menu, por cerca de 3 segundos até que um bipe seja ouvido. O display muda para linhas tracejadas.

Mudar do Modo multiprodutos para Modo dedicado

Pressione a chave de produto com o ícone do produto desejado. Pressione o botão de canal de cozimento sob o display que indica o item desejado até que um bipe seja ouvido (cerca de 3 segundos).

4.3 Preparação com Display Multiprodutos

Cozimento com Display Multiprodutos

1 Linhas tracejadas aparecem nos dois displays.

- - - - - - - -

2 Pressione um botão de seleção de produto.

3 Uma cuba com ponto de ajuste apropriado é exibida: vá para a etapa 5.

4 Uma cuba com ponto de ajuste inapropriado é exibida:

Se isso acontecer, mude o ponto de ajuste apertando o botão designado para o produto.

Quando as setas aparecerem, pressione imediatamente e mantenha pressionado o botão de cozimento até que um bipe seja ouvido (cerca de 3 segundos).

5 Pressione um botão do canal de cozimento para iniciar o ciclo de cozimento.

6 O display alterna entre MCCK e o tempo de cozimento restante.

7 Se uma operação for necessária para este item do menu, a operação será exibida quando for o momento de executá-la, como agitação, por exemplo.

DUTY

8 Pressione o botão de canal de cozimento sob o display de operação para cancelar o alarme.

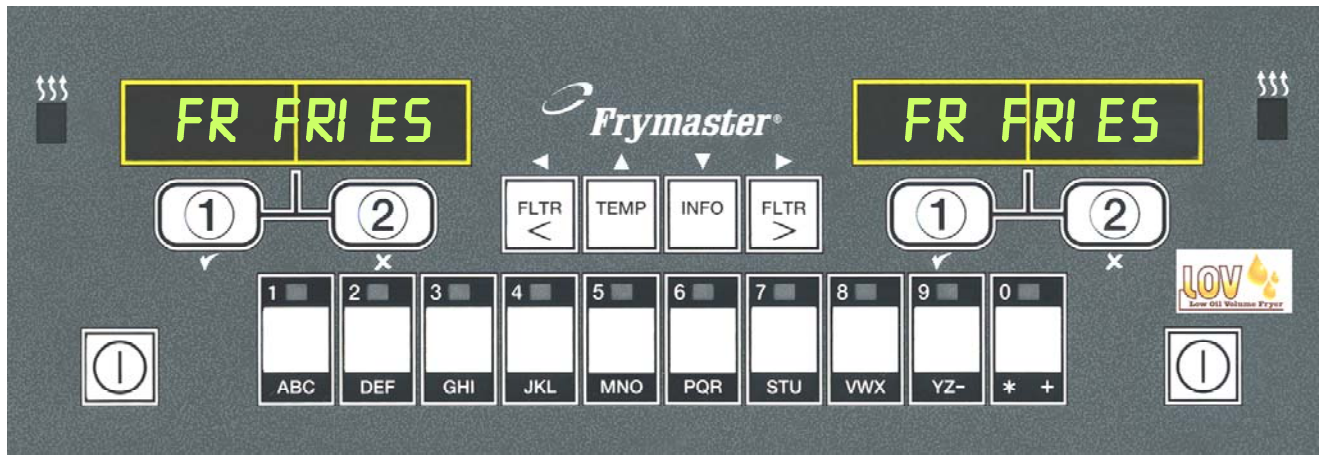
9 A palavra "Pull" ("Remover") é exibida quando o tempo de preparação terminar; um alarme soa.

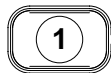
10 Pressione o botão de canal de cozimento sob o display "Pull" para cancelar o alarme.

11 As linhas tracejadas aparecem novamente sob o display ativo no final do ciclo de preparação.

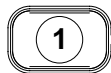
- - - - - - - -

NOTA: Se o erro REMOVE DISCARD (remover descarte) aparecer, pressione o botão até a mensagem desaparecer.

Preparação com Display Dedicado

1 Um item do menu, como FR FRIES é exibido no display — FR FRIES

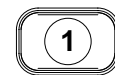
2 Pressione um botão do canal de preparação para iniciar o ciclo de preparação.

3 O display alterna entre o nome do produto abreviado e o tempo de preparo restante. — FRIS ⇄ 2:34

4 A operação é exibida quando for o momento de agitar o cesto de fritar. — DUTY

5 Pressione o botão de canal de preparação para cancelar o alarme.

6 A palavra 'Pull' é exibida quando o ciclo de preparação é concluído. — PULL

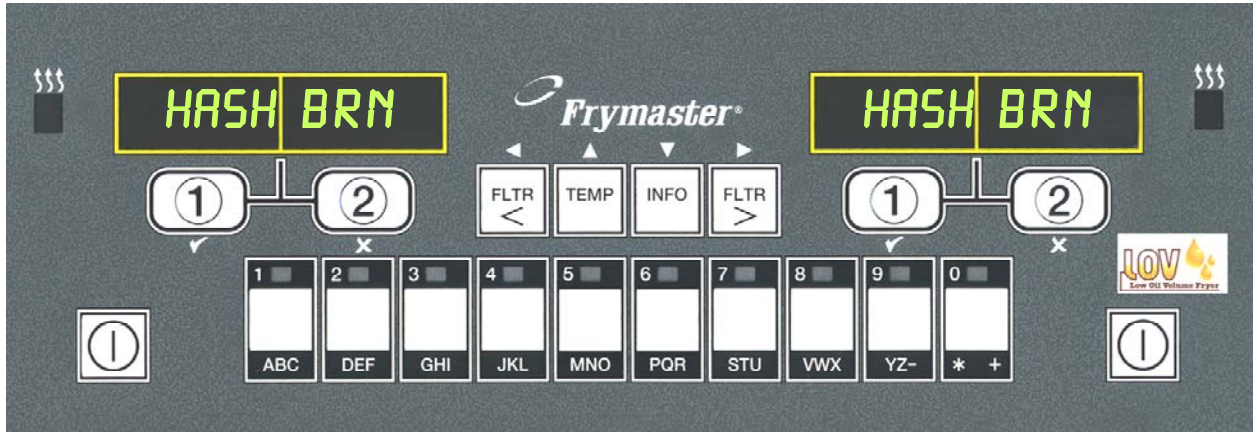
7 Pressione o botão de canal de preparação para cancelar o alarme.

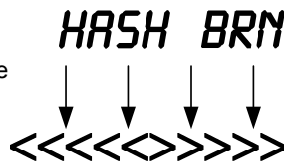
8 Q7 é exibido e alterna-se com FRIS. Enquanto o tempo de qualidade faz contagem regressiva. — Q7 ⇄ FRIS, Q1 ⇄ FRIS

9 *Pressionar o botão de canal de preparação iniciará um ciclo de preparação e terminará a contagem regressiva da qualidade.*

10 QA é exibido quando o tempo de qualidade tiver transcorrido. — QA

11 Pressionar o botão de canal de preparação restaura o display para FR FRIES e a máquina está pronta para operar.

4.5 Alteração de Operação de Café da manhã para Almoço

Alteração de Operação de Café da manhã para Almoço

1 Pressione e solte rapidamente o botão de seleção de produto para batatas fritas.

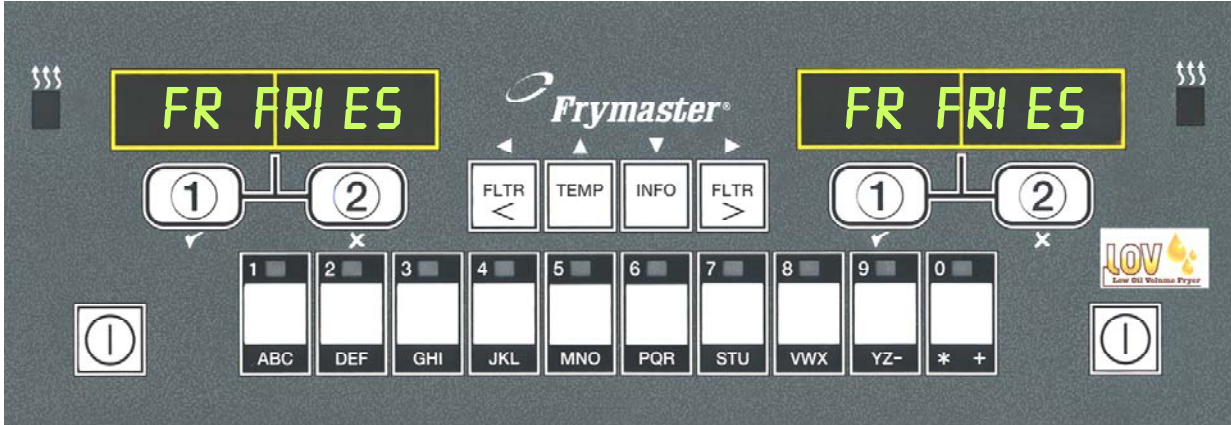
2 O computador mudará de Hash Brn para <<<<<>>>>>; um alarme soará.

3 Pressione e mantenha pressionado o botão de canal de preparação sob o display até que um bipe seja ouvido.

4 O display muda para FR Fries.

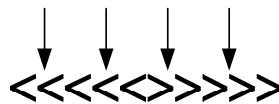
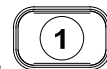
FR FRIES

Mude os dois displays para FR FRIES

4.6 Alteração de Operação de Almoço para Operação para Café da manhã

Alteração de Operação de Almoço para Operação para Café da manhã

1 O computador mostra FR FRIES

2 Pressione e solte rapidamente o botão de seleção de produto para panquecas à milanesa de batata (hash browns). HASH BRN

3 O computador mudará de Hash Brn para <<<<<>>>>>; um alarme soará.

4 Pressione e mantenha pressionado o botão de canal de preparação sob o display até que um bipe seja ouvido.

5 O display muda para Temperatura Baixa até que o ponto de ajuste seja alcançado. LOW TEMP

6 O display muda para Hash Brn. HASH BRN

4.7 Funções e Descrição dos Botões do M2007

4.7.1 Botões de Navegação

O menu no M2007 utiliza os botões ◀ ▶ e para navegar entre os vários menus e submenus ▲ ▼ (veja a Figura 1).

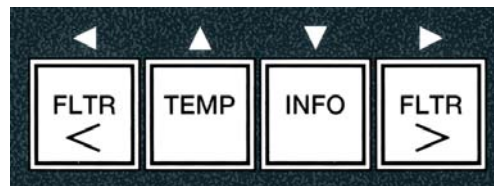



Figura 1

Ao programar, a tela esquerda mostra um item do menu ou do submenu. A tela direita é para a entrada de dados. Os dados são inseridos com caracteres alfanuméricos, rolando a tela por meio de listas ou alternando entre opções (veja a Figura 2).

Display esquerdo Display direito

Figura 2

Se nenhum botão for pressionado no intervalo de um minuto durante a programação, o computador retornará ao modo de operação.

4.7.2 Filtro, Temperatura e Botões de Informações

Os botões **< FLTR** e **FLTR >** (veja a Figura 1) são usados para filtrar as bacias esquerda e direita de uma fritadeira de bacia bipartida de acordo com o pedido, enquanto o botão direito **FLTR >** é usado para filtrar uma bacia inteiriça de acordo com o pedido. Os botões **FLTR**, se pressionados uma vez, mostrarão a quantidade de ciclos de preparação restantes até um aviso de filtragem. Quando o botão **FLTR** for pressionado duas vezes, a data e a hora da última filtragem serão exibidas. Se o botão **TEMP** for pressionado uma vez enquanto a fritadeira estiver ligada, a temperatura atual da bacia será exibida nos dois lados. Se o botão **TEMP** for pressionado duas vezes enquanto a fritadeira estiver ligada, exibirá as temperaturas-limite das bacias. Se a fritadeira estiver desligada, o display mostrará as versões atuais de software. Se a fritadeira estiver desligada, o display mostrará as versões atuais de software. Se o botão **INFO** (veja a Figura 1) for pressionado uma vez quando a fritadeira estiver ligada, será exibido o tempo de recuperação para cada bacia a partir do último teste. A recuperação mostra o tempo necessário para que a fritadeira aqueça a temperatura do óleo de 28ºC para entre 121ºC e 149ºC. Se o botão **INFO** for mantido pressionado por três segundos, serão exibidas informações como utilização, estatística de filtro e últimos ciclos de preparação (veja as páginas 4-38 para obter mais detalhes sobre o botão **INFO**).

4.7.3 Botões de Seleção e Ciclo de Preparação

O botão ✓ ✗ são botões bifuncionais compartilhados com os botões números **1** e **2**. Eles estão localizados abaixo dos displays de LED (veja a Figura 3). Utilize esses botões para selecionar ou cancelar funções. O botão ✗ é utilizado para voltar e sair de submenus.

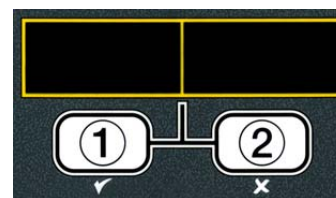



Figura 3

4.8 Estrutura Sumária do Menu do M2007

A seguir estão as seções principais de programação no M2007 e a ordem na qual os títulos dos submenus serão encontrados nas seções no Manual de Instalação e Operação.

Adição de Novos Itens do Menu de Produtos — Veja a seção 4.10.2
Armazenamento de Itens do Menu de Produtos nos Botões de Seleção de Produto — Veja a seção 4.10.3
Drenagem, Reposição e Descarte de Óleo — Veja a seção 4.10.4

- Menu Filtro 4.11
  - [Mantenha pressionado ◄ FLTR ou FLTR ►]
  - Auto Filtro
  - Manut Filtro
  - Descart
  - Dren À Frig
  - Encher Panel Frig Dren
  - Encher Panel Reser
- Programming
  - Nível 1 Program 4.12
    - [Mantenha os botões TEMP e INFO pressionados, 2 bipes, Level 1 é exibido, digitar 1234]
    - Seleção de Prod 4.12.1
      - Nome
      - Garzeit
      - Temp Cozim
      - ID Cozin
      - Temp Taref 1
      - Temp Taref 2
      - Timer Qlt
      - Fai Desativ
      - Atrb Botão
    - Relóg Fai 4.12.2
      - Desat
      - Ativado
    - Limpeza Profunda 4.12.3
    - High-Limit Test 4.12.4
      - Teste Limt Alto 1
      - Teste Limt Alto 2
    - Ajuste da Fritadeira 4.9
  - Nível 2 Program (Nível Manager) 4.13
    - [Mantenha os botões TEMP e INFO pressionados, 3 bipes, Level 2 é exibido, digitar 1234]
    - Sensitivity for product — Ajuste Do Produto 4.13.1
    - Registro De Erros — Relação dos 10 códigos de erro mais recentes 4.13.2
    - Senha — Alterar senha 4.13.3
      - Ajuste [Inserir 1234]
      - Uso [Inserir 1234]
      - Nível 1 [Inserir 1234]
      - Nível 2 [Inserir 1234]
    - Alert Tone — Sinal De Alerta 4.13.4
      - Volume 1-9
      - Sinal 1-3
    - Filt Dep — Definir número de cozimentos antes do aviso de filtragem 4.13.5
    - Temp Filt — Definir intervalos entre os ciclos de filtragem 4.13.6
- Modo de Informações 4.14
  - [Mantenha pressionado por três segundos o botão INFO, Info Mode é exibido]
  - Cheio/Dividido da Bacia
    - Status do Filtro 4.14.1
    - Revisar o Uso 4.14.2
    - Última Carga 4.14.3

4.9 Programação do Modo de Ajuste da Fritadeira

O computador, depois da ativação inicial, ao ser carregado fora de um computador ou acessado a partir do Nível 1, entra no modo de ajuste. Esses parâmetros precisam ser ajustados para permitir que a autofiltragem, os registros e outras funções funcionem corretamente. O ajuste define a hora, a data, o formato de data, o idioma, o tipo da fritadeira, o tipo da bacia, o tipo de sistema de óleo e a escala de temperatura de Fº para Cº. Esses ajustes somente devem ser alterados por um técnico.

Na ativação inicial o computador mostra OFF (desligado).

1. Pressione o botão de ativação temporária ou com o computador OFF (desligado), insira o modo de programação Nível 1 pressionando os botões **TEMP** e **INFO** simultaneamente até que NIVEL 1 (NIVEL 1), seja exibido.

2. O computador exibirá AJUSTE DA FRITADEIRA (ajuste da fritadeira), se estiver sendo ativado pela primeira vez e/ou INSERIR O CÓDIGO (inserir o código), se estiver sendo programado por meio do Nível 1.

s

3. Digite 1234 (veja a Figura 4).

(1234)

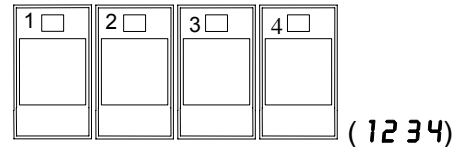



Figura 4

Se estiver ativando o computador pela primeira vez, vá para a etapa 6, a não ser que a programação por meio do Nível 1 continue na próxima etapa.

O computador exibe PROGRAMA DE NÍVEL 1 (programa do nível 1) por três segundos e emite um alerta.

O computador exibe SELEÇÃO DE PRODUTO.

4. Pressione ▼ para rolar a tela para AJUSTE DA FRITADEIRA (ajuste da fritadeira). Pressione o botão ✓ (**1 YES**)
(1 sim) (veja a Figura 7).

O computador exibe INSERIR O CÓDIGO (inserir o código).

5. Digite 1234 (veja a Figura 5).

(1234)

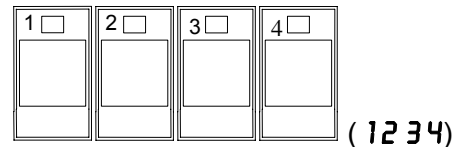



Figura 5

O computador exibe TIME FORMAT (formato da hora).

6. Use os botões ◀ e ▶ (veja a Figura 6) para alternar entre 24HR e 12HR.

Figura 6

Figura 7

7. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (**1 YES**)
(1 sim) (veja a Figura 7).

O computador exibe ENTER TIME (inserir a hora) no lado esquerdo e HH:MM no lado direito.

Exemplo: Para 7:30 AM insere-se 0730 se estiver utilizando o formato de 12 horas Para 02:30 insere-se 1430 se estiver utilizando o formato de 24 horas

8. Insira a hora em horas e minutos utilizando os botões de números 0-9 (veja a Figura 9).

Figura 8

9. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 9).

Figura 9

O computador exibirá ENTER TIME (inserir a hora) no lado esquerdo e AM no lado direito se for escolhido o sistema de 12 horas.

10. Use os botões ◂ e ▸ (veja a Figura 10) para alternar entre AM e PM se for escolhido o formato de 12 horas.

Figura 10

Figura 11

11. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 11).

O computador exibe DATE FORMAT (formato da data) no lado esquerdo e US no direito.

12. Use os botões ◂ e ▸ (veja a Figura 12) para alternar entre US e INTERNTL.

Figure 12

Figure 13

13. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 13).

O computador exibe ENTER DATE (inserir a hora) no lado esquerdo MM-DD-YY **(MM-DD-AA)** ou DD-MM-YY DD-MM-AA) no DIREITO.

Exemplo:
Formato americano – a data Mar. 15, 2007 é inserida como 031507.
Formato internacional – a data Mar. 15, 2007 é inserida como 031507.

14. Insira a data utilizando as teclas numéricas 0-9 (veja a Figura 14).

Figura 14

15. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 15).

Figura 15

O computador exibe LANGUAGE (idioma) no lado esquerdo e ENGLISH (inglês) no direito.

16. Use os botões ◂ e ▸ para rolar a tela pelo menu de idiomas (veja a Figura 16).

Figura 16

Os atuais idiomas suportados pelo M2007 são: inglês, francês, francês canadense, espanhol, português, alemão e sueco.

17. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 17).

Figura 17

O computador exibe TIPO DE FRITADEIRA no lado esquerdo e ELEC no direito.

18. Use os botões ◀ e ▶ (veja a Figura 18) para alternar entre ELEC e GAS.

Figure 18

Figure 19

19. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (**1** YES) (1 sim) (veja a Figura 19).

O computador exibe TIPO DE BACIA no lado esquerdo e SEPARAR no direito.

20. Use os botões ◀ e ▶ (veja a Figura 20) para alternar entre SEPARAR e CHEIO.

Figure 20

Figure 21

21. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (**1** YES) (1 sim) (veja a Figura 21).

O computador exibe OIL SYSTEM (sistema de óleo) no lado esquerdo e JIB no direito.

22. Use os botões ◀ e ▶ (veja a Figura 22) para alternar entre JIB e BULK (reservatório).

Figura 22

NOTA: Um sistema **JIB** utiliza um JIB descartável (Jug in a Box). Um sistema **BULK** possui tanques grandes de armazenamento de óleo conectados à fritadeira que preenche um reservatório.

23. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (**1** YES) (1 sim) (veja a Figura 23).

Figura 23

O computador exibe TEMPERATURA no lado esquerdo e F (inglês) no direito.

24. Use os botões ◀ e ▶ (veja a Figura 24) para alternar entre as escalas de temperatura F e C.

Figure 24

NOTA: **F** (inglês) é usado para Fahrenheit, **C** é usado para Celsius.

25. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (**1** YES) (1 sim) (veja a Figura 25).

Figura 25

O computador exibe AJUSTE DA FRITADEIRA alternando para OFF (desligado)

4.10 Tarefas comuns do M2007

Nesta seção são abordadas as tarefas comuns utilizadas em lojas:

1. **Sair de um menu ou submenu.**
2. **Adicionar novos itens de produtos.**
3. **Armazenar itens do menu nos botões de seleção de produto.**
4. **Drenar, descartar e repor as bacias.**

4.10.1 Sair dos itens de menu

Para sair ou voltar dos **MENUS** e **SUB-MENUS**, pressione o botão ✗ **(2)** (Figura 26).

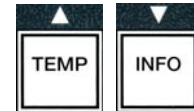
Figura 26

4.10.2 Adição de novos itens de produtos ao menu

Esta função é utilizada para adicionar mais produtos ao menu do computador.

Para adicionar um novo produtos ao menu.

Figura 27

1. Com o computador OFF (desligado) insira o modo de programação Nível 1 pressionando os botões **TEMP** e **INFO** simultaneamente até que (veja Figura 27) NIVEL 1 seja exibido.

O computador exibe INSERIR CÓDIGO e emite um alerta sonoro.

2. Digite **1234** (veja a Figura 28).

(1234)

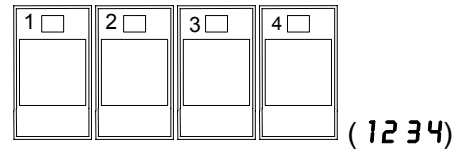



Figura 28

O computador exibe PROGRAMA DO NÍVEL 1 por três segundos.

O computador exibe SELEÇÃO DE PRODUTO.

3. Com SELEÇÃO DE PRODUTO.exibida, pressione o botão ✓ (**1** YES)
   (1 sim) (veja a Figura 29).

Figura 29

O computador SELEÇÃO DE PRODUTO por três segundos e exibe SELECIONAR PRODUTO.

4. Com SELECIONAR PRODUTO exibido no lado esquerdo e FR FRIES (batatas fritas) exibido no lado direito, use o botão ▶ (veja a Figura 30) para avançar pelos itens do menu até que o display direito leia o item do menu a ser alterado ou até que um espaço numerado seja exibido (p. ex.: PROD 13).

Figura 30

5. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para selecionar o produto a ser alterado (veja Figura 31).

Figura 31

O computador exibe ALTERAR alternando entre YES (sim) NO.

Figura 32

6. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para alterar a seleção (veja a Figura 32) ou o botão ✗ **(2 NO)** para voltar para SELEÇÃO DE PRODUTO.

Se escolher sim, o display esquerdo mostrará **NAME** (nome) e o direito mostrará o nome do produto (p. ex.: PROD 13. O display direito mostrará um cursor intermitente alternando com uma letra intermitente abaixo do primeiro caractere.

7. Utilizando as teclas numéricas, insira a primeira letra do novo produto (veja a Figura 33). Ao inserir letras utilizando as teclas numéricas, utilize a seguinte lógica (p. ex.: – Para inserir B, pressione a tecla ABC duas vezes).

Figura 33

O nome completo do produto está limitado a oito caracteres incluindo espaços (p. ex.: FR FRIES).

8. Pressione o botão ▶ para avançar o cursor para o próximo espaço do display (veja a Figura 34). Use a tecla #0 para inserir um espaço. O botão ◀ pode ser utilizado para mover o cursor para trás.

Figura 34

Por exemplo, para inserir "WINGS" (asas), pressione a tecla #8 duas vezes até **W** aparecer no display. Depois use o botão ▶ para avançar o cursor para o próximo espaço do display. Pressione a tecla #3 até **I** ser exibido. Continue até que **WINGS** seja escrito no display.

9. Uma vez que o nome é exibido da forma como deve ser salvo, pressione o botão ▼ (veja a Figura 35) para salvar o nome e rolar a tela para COOK TIME (tempo de cozimento).

Figura 35

10. Com TEMPO DE COZIMENTO exibido no lado esquerdo e :00 exibido no lado direito, utilize as teclas numéricas (veja a Figura 36) para inserir o tempo de cozimento do produto em minutos e segundos (p. ex.: 3:10 como 310).

Figura 36

11. Com o tempo de preparação inserido, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 37) para salvar o TEMPO DE COZIMENTO e rolar para (temperatura de cozimento).

12. Com TEMP exibido no lado esquerdo e 32F (0°C) exibido no lado direito, utilize as teclas numéricas (veja a Figura 38) para inserir a temperatura de preparo para o produto (p. ex.: 335° como 335).

Figura 37

Figura 38

13. Com a temperatura de preparo inserida, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 39) para salvar a temperatura de cozimento e rolar a tela para ID COZIN.

Figura 39

14. Com ID COZIN exibido no lado esquerdo e um P 13 intermitente exibido no lado direito, use as instruções da etapa oito para inserir um nome com quatro letras para o item do menu. Esse é o nome abreviado que se alterna com o tempo de preparação durante o ciclo de preparação.

15. Com a abreviação da ID do cozinheiro correta inserida, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 40) para salvar a abreviação da ID do cozinheiro e rolar a tela para o DUTY TIME 1 (Tempo de Agitação), que é utilizado para configurar o tempo no ciclo de preparação em que o produto deve ser agitado.

Figura 40

16. Com TEMP TAREF 1 exibido no lado direito, use as teclas numéricas para inserir o tempo em minutos e segundos para a primeira tarefa a ser pré-preparada (p. ex.: agitar o produto depois que 30 segundos for inserido como 30) (veja a Figura 41).

Figura 41

17. Com TEMPO DE AGITAÇÃO, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja Figura 42) para salvar o tempo da tarefa e role a tela para TEMP TAREF 2. Se um produto for indicado para uma segunda tarefa a ser pré-preparada depois de um certo período de tempo, esse produto poderá ser inserido aqui. Utilize as instruções anteriores para inserir o tempo de tarefa dois ou então pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 42) para salvar o tempo da tarefa e rolar a tela para QUAL TMR (timer de qualidade) que é usado para ajustar o tempo de retenção antes de o alimento ser descartado.

Figura 42

18. Com QUAL TMR exibido no lado esquerdo e :00 exibido no lado direito, utilize as teclas numéricas para inserir o tempo em minutos e segundos para retenção do produto (p. ex.: 7:00 minutos como 700) (veja a Figura 43).

Figura 43

19. Com TEMPO DE RETENÇÃO inserido, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 44) para salvar o tempo de qualidade e rolar a tela para FAI DESATIV

Figura 44

20. Com FAI DESATIV exibido no lado esquerdo e **yes** exibido no direito, utilize os botões ◀ e ▶ (veja a Figura 45) para alternar entre YES [sim] e NO. Esse recurso, se configurado para sim, desativa a AIF (filtragem auto-intermitente) para o produto programado. Isso é usado para evitar a mistura de óleos específicos do produto.

Figura 45

21. Se a seleção FAI DESATIV for configurada para NO, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 46) para salvar a seleção desativar a AIF e rolar para a seleção ATRIBUIR BOTÃO.

Figura 46

O computador exibe ATRIBUIR BOTÃO no lado esquerdo e o produto escolhido no direito.

Para atribuir o produto inserido a um botão, siga as instruções a seguir.

Figura 47

22. Com o produto escolhido no lado direito e ATRIBUIR BOTÃO no esquerdo, pressione no lado esquerdo, mantenha pressionado por três segundos um botão entre 1-0 para atribuir o produto. O LED no botão do produto escolhido ficará iluminado (veja a Figura 47). Para cancelar a atribuição de um produto de um botão, mantenha pressionado por três segundos o botão atribuído ao produto. O LED não ficará mais iluminado.

23. Uma vez que o botão é atribuído, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 48) para salvar o botão atribuído.

Figura 48

O computador exibe **name** (nome) no lado esquerdo com o produto (p. ex.: WINGS) no lado direito.

* Nota: Se for necessária programação adicional para acrescentar outros produtos, pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 50) uma vez e, em seguida, o botão ▶ (veja a Figura 49) e volte para a etapa 4.

Figura 49

24. Se nenhuma outra programação for necessária, pressione o botão ✖ **(2)** (veja Figura 50). O computador exibe a opção SELEÇÃO DE PRODUTO com o produto (p. ex. **FR FRIEs**) na tela direita. Pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 50). O computador exibe PROGRAMA DE NÍVEL 1 alternando para o aviso SELEÇÃO DE PRODUTO.

Figura 50

25. Pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 51) para sair e voltar para **OFF**.

Figura 51

4.10.3 Armazenamento de itens do menu nos botões de seleção de produto

Essa função é utilizada para armazenar itens de menu individuais do menu aos botões de seleção de produto para um ou dois botões de preparo

Para armazenar itens do menu para um determinado botão:

1. Execute as etapas 1-6 das páginas 4-12 a 4-13.

2. O computador exibe NAME (nome) no lado esquerdo e o produto selecionado (p. ex.: WINGS) no lado direito.

3. Pressione o botão ▲ (veja a Figura 52) para rolar a tela para a opção ATRIBUIR BOTÃO usada para atribuir um item de menu a um determinado botão de seleção de produto.

Figura 52

4. O computador exibe ATRIBUIR BOTÃO no lado esquerdo e WINGS no direito.

5. Com ATRIBUIR BOTÃO exibido no lado direito e o produto escolhido (p. ex.: WINGS) exibido no esquerdo, mantenha pressionado por três segundos um botão entre 1-0 para atribuir o produto. O LED no botão do produto escolhido ficará iluminado (veja a Figura 53). Para cancelar a atribuição de um produto de um botão, mantenha pressionado por três segundos o botão atribuído ao produto. O LED não ficará mais iluminado.

Figura 53

6. Assim que o botão for atribuído, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 54) para salvar o botão atribuído.

Figura 54

O computador exibe **name** (nome) no lado esquerdo com o produto (p. ex.: WINGS) no lado direito.

7. Se nenhuma outra programação for necessária, pressione o botão ✖ **(2)** duas vezes (veja a Figura 55) para voltar para PROGRAMA DE NÍVEL 1 alterando para o aviso SELEÇÃO DE PRODUTO.

Figura 55

8 Pressione o botão ✖ **(2)** de novo (veja a Figura 55) para sair e voltar para **OFF**.

4.10.4 Drenagem e reposição de bacias e descarte de óleo

Ao cozinhar, o óleo é expelido. Drene o óleo para um recipiente adequado para que seja transferido para o recipiente coletor de resíduos. A Frymaster recomenda uma unidade de descarte de gordura MacDonald's (MacDonald's Shortening Disposal Unit – MSDU). **Não drene solução de limpeza profunda (fervura) em uma MSDU**. **NOTA:** Se for utilizada uma MSDU fabricada antes de janeiro de 2004, a tampa da frigideira de filtragem deverá ser removida para permitir a colocação da unidade abaixo do dreno. Para remover a tampa, levante a borda frontal e puxe-a em linha reta para fora do gabinete. Para ter acesso a instruções específicas de operação, consulte a documentação fornecida com a unidade de eliminação de resíduos. Se uma unidade de descarte gordura não estiver disponível, deixe o óleo esfriar para 38°C e drene-o para um recipiente de **METAL** com uma capacidade de QUINZE litros ou maior para evitar que o óleo derrame.

4.10.4.1 Descarte para sistemas de óleo sem reservatório

Esta opção é utilizada para descartar o óleo usado tanto em uma MSDU ou uma panela de **METAL**.

1. Remova o tacho de filtragem e posicione a MSDU ou o recipiente de **METAL** com uma capacidade **QUINZE** litros ou mais embaixo da fritadeira para drenar o óleo.

2. Com o computador OFF (desligado), pressione o botão FLTR (veja a Figura 56) a bacia correspondente; um som agudo será emitido.

Figura 56

O computador exibe MENU FILTRO por três segundos, alterando para AUTO FILTRO.

3. Com AUTO FILTRO exibido, pressione o botão (**INFO**) (veja a Figura 57) para rolar a tela para DESCARTAR.

Figura 57

O computador exibe DESCARTAR.

Figura 58

4. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para prosseguir (veja a Figura 58).

O display do computador se alterna entre DESCARTAR e YES (sim) NO.

Figura 59

5. Para descartar, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 59).

⚠ ATENÇÃO
NUNCA drene solução de limpeza profunda (fervura) em uma MSDU. Solução de limpeza profunda (fervura) pode causar danos a uma MSDU.

⚠ PERIGO
Ao drenar o óleo para uma unidade coletora, não encha o recipiente acima da linha indicadora de limite máximo.

⚠ PERIGO
Deixe o óleo esfriar até 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para descarte.

⚠ PERIGO
Ao drenar o óleo para um recipiente de METAL adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade para reter pelo menos QUINZE litros ou mais, se não o líquido quente pode transbordar e causar danos.

O display do computador alterna entre A UNIDADE DE DESCARTE ESTÁ NO LUGAR? e YES (sim) NO. Se **NO** for selecionado, o computador exibirá INSERT DISPOSAL UNIT alternando entre A UNIDADE DE DESCARTE ESTÁ NO LUGAR? e YES NO.

Figure 60

6. Com a MSDU ou um recipiente de **METAL** com capacidade para **QUINZE** litros ou mais no lugar, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 60)

A fonte de aquecimento é desativada, a válvula de drenagem é aberta e o computador exibe disposing (descarte) por 20 segundos.

A válvula de drenagem permanece aberta e o computador exibe VAT EMPTY (bacia vazia) alternando entre YES (sim) NO.

Figura 61

7. Para descartar, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 61).

O computador exibe CLN VAT COMPLETE (limpar totalmente a frigideira).

Figura 62

8. Limpe a bacia com uma escova para limpeza pesada e, quando terminar, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 62).

A válvula drenagem é fechada e a bacia está pronta para ser enchida novamente com óleo.

4.10.4.2 Reposição de Sistemas de Óleo JIB

Os sistemas de óleo JIB (Jug in Box) utilizam óleo armazenado em jarros encaixados no interior do gabinete da fritadeira.

Se o sistema de óleo foi configurado para JIB durante o ajuste inicial, o computador exibirá ENCHIMENTO MANUAL DA PANELA.

1. Despeje cuidadosamente o óleo na panela até que ele alcance a linha indicadora de limite baixo na fritadeira.

2. Pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 63) quando a bacia estiver cheia.
O computador exibe OFF.

Figura 63

4.10.4.3 Drenagem e descarte de óleo usando sistemas de reservatório de óleo

Os sistemas de reservatório de óleo utilizam bombas para levar o óleo da fritadeira para os tanques de retenção para óleo fresco e usado. É utilizada instalação hidráulica adicional para ligar os sistemas de reservatório de óleo às fritadeiras.

1. Com o computador **OFF** (desligado), mantenha pressionado por três segundos o botão **FLTR** da bacia correspondente (veja a Figura 64).

Figura 64

O computador exibe MENU FILTRO por três segundos, alterando para AUTO FILTRO.

2. Pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 65) e role para DESCARTAR.

Figura 65

3. Com DESCARTAR exibido, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para continuarr (veja a Figura 66).

O display do computador se alterna entre DESCARTAR e YES (sim) NO.

Figura 66

Se VERIFICAR FRIGIDEIRA for exibido, remova e substitua a frigideira de filtragem, certificando-se de que esteja firmemente apoiada na fritadeira.

4. Para descartar, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para continuar (veja a Figura 67).

Figura 67

A válvula de drenagem permanece aberta e o computador exibe BACIA VAZIA alternando entre YES (sim) NO.

5. Para descartar, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para continuar (veja a Figura 68).

Figura 68

O computador exibe **cln vat Complete** (limpar totalmente a frigideira).

6. Limpe a bacia com uma escova para limpeza pesada e, quando terminar, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para continuar (veja a Figura 69) ou, se o tanque para descarte estiver cheio, a mensagem será apagada e o computador exibirá **OFF**.

Figura 69

O computador exibe ENGAGE DISPOSE SWITCH (acionar o interruptor de descarte).

7. Mude a chave do sistema de reservatório de óleo a ser descartado (veja a Figura 70).

Figura 70

Se o tanque para descarte do sistema de reservatório de óleo estiver cheio, o computador exibirá **RTI TANK FULL** (tanque rti cheio). Entre em contato com o fornecedor do reservatório para descarte de óleo.

8. Pressione o botão ✓ (1 YES) para continuar (veja a Figura 71).

Figura 71

O computador exibe FRIGIDEIRA PARA DESCARTE. A bomba funcionará por 60 segundos transferindo o óleo usado da frigideira para os tanques de descarte de óleo do reservatório.

O computador exibe FRIGIDEIRA VAZIA ao final de 60 segundos.

Figura 72

9. Pressione o botão **(2)** (veja a Figura 72) para fazer a bomba funcionar por mais 60 segundos, caso a frigideira tenha óleo restante; se não, vá para a próxima etapa.

10. Assim que a frigideira estiver vazia, pressione o botão (1) (veja a Figura 73) para ir para a Seção 4.10.4.4.

Figura 73

A bacia está pronta para ser enchida novamente com óleo.

O computador exibe DESACIONAR A CHAVE DE DESCARTE.

11. Desligue o sistema de reservatório de óleo colocando o interruptor na posição central (veja a Figura 74).

Figura 74

12. Pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para continuar (veja a Figura 75).

Figura 75

4.10.4.4 Reposição da bacia de sistemas de reservatório de óleo após o descarte

O computador exibe ENCHER PANELA DO RESERVATÓRIO.

A bomba de reposição do reservatório de óleo utiliza uma chave temporária. Ela bombeia somente quando o interruptor está pressionado.

1. Mantenha pressionado o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para encher novamente a bacia até que o óleo alcance a linha indicadora de limite (veja a Figura 76).

Figura 76

Figura 77

2. Com a bacia cheia, solte o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim).
3. Pressione o botão × **(2)** para fechar a válvula de preenchimento quando a bacia estiver cheia (veja a Figura 77).

O computador exibe **OFF** (desligado).

4.11 Menu Filtro

As seleções do menu filtro são usadas para filtrar, drenar, encher e descartar.

4.11.1 Acesso ao Menu Filtro

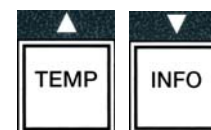
1. Mantenha pressionado por três segundos o botão de filtragem para a bacia selecionada (veja a Figura 78).

Figura 78

O computador exibe **MENU FILTRO** por três segundos, alterando para **AUTO FILTRO**.

2. Pressione os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 79) para rolar entre:

Figura 79

a. **AUTO FILTRO** Veja as págs. 5-2
b. **MANUT FILTRO** Veja as págs. 5-8
c. **DESCARTAR** Veja as pág. 4-16
d. **DRENAGEM À FRIGIDEIRA** Veja as pág. 4-21
e. **ENCHER PANELA A PARTIR DO RESERVATÓRIO** Veja as pág. 4-22
f. **ENCHER PANEL FRIG DREN** Veja as pág. 4-22

Os dois primeiros itens do menu: **AUTO FILTRO** e **MANUT FILTRO** são abordados no Capítulo 5. Os outros itens do menu são abordados nas páginas a seguir.

As funções **DRENAGEM À FRIGIDEIRA** e **ENCHER PANELA A PARTIR DO RESERVATÓRIO** são usadas basicamente para propósitos de diagnósticos. Elas são usadas quando o óleo está para ser drenado para a frigideira ou enviado de volta para a cuba.

4.11.2 Drenagem para a frigideira

A função de drenagem para a frigideira drena o óleo da cuba para a frigideira de filtragem.

Com o computador OFF (desligado).

1. Mantenha pressionado por três segundos o botão de filtragem para a que bacia selecionada seja drenada (veja a Figura 80).

Figura 80

O computador exibe MENU FILTRO por três segundos, alterando para AUTO FILTRO.

2. Use os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 81) para rolar para DRENAGEM À FRIGIDEIRA.

Figura 81

3. Com DRENAGEM À FRIGIDEIRA exibido, pressione ✓ **(1)** para continuar (veja a Figura 82).

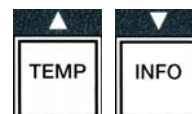



Figura 82

 PERIGO

Não drene mais de uma cuba de cada vez para a unidade interna de filtragem, a fim de evitar transbordamento e derramamento de óleo quente que pode causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

O computador exibe DRENAGEM À FRIGIDEIRA alternando entre YES (sim) NO.

4. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 83).

Figura 83

A fonte de aquecimento é desativada e o sistema verifica se a frigideira está no lugar. Se nenhuma frigideira for detectada, o computador exibirá VERIFICAR FRIGIDEIRA até que uma seja detectada.

Com a frigideira detectada, a válvula de drenagem é aberta. O computador exibe DRAINING (drenagem) por 20 segundos. A válvula de drenagem permanece aberta.

O computador exibe VAT EMPTY, alternando entre YES (sim) NO.

5. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) se a bacia estiver vazia para continuar (veja a Figura 84).

Figura 84

A válvula de drenagem é fechada e o computador volta ao aviso MENU FILTRO por três segundos, alterando para **AUTO FILTRO**.

6. Pressione o botão ✗ **(2)** (veja a Figura 85) para sair e voltar para OFF (desligado).

Figura 85

4.11.3 Encher a cuba a partir da frigideira de drenagem

A seleção fill pot from drain pan é usada para encher novamente a cuba a partir da frigideira de filtragem.

Com o computador OFF (desligado).

1. Mantenha pressionado por três segundos o botão de filtragem para a que bacia seja enchida novamente (veja a Figura 86).

Figura 86

O computador exibe FLTR MENU (menu filtro) por três segundos, alterando para AUTO FILTRO.

2. Use os botões ▲ e ▼ para rolar ENCHER PANELA A PARTIR DO RESERVATÓRIO (veja a Figura 87).

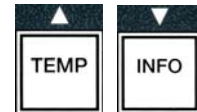



Figura 87

3. Com ENCHER PANELA A PARTIR DO RESERVATÓRIO exibido, pressione ✓ **(1)** para continuar (veja a Figura 88).

Figura 88

O computador exibe ENCHER PANEL FRIG DREN pan alternando entre YES (sim) NO.

4. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para prosseguir (veja a Figura 89).

Figura 89

O sistema verifica se a válvula de drenagem está fechada. A válvula de retorno é aberta e a bomba do filtro enche a bacia novamente.

O computador exibe **fill vat** (encher a bacia) enquanto enche novamente.

Quando a bacia estiver cheia, a válvula de retorno será fechada. A bomba é desligada. O sistema verifica o nível de óleo, completando se necessário.

Se a temperatura do óleo estiver abaixo do limite, o computador exibirá TEMPERATURA BAIXA.

Assim que a fritadeira atingir o limite e o display do computador alterar para o produto ou as linhas tracejadas, a fritadeira estará pronta para ser usada.

4.11.4 Encher a cuba a partir do reservatório

A seleção fill pot from bulk é usada ao encher a cuba a partir de um sistema de reservatório de óleo.

O computador exibe OFF (desligado).

1. Mantenha pressionado por três segundos o botão de filtragem para a que bacia seja enchida novamente (veja a Figura 90).

Figura 90

O computador exibe MENU FILTRO por três segundos, alterando para AUTO FILTRO.

2. Use os botões ▲ e ▼ para rolar ENCHER PANELA COM O RESERVATÓRIO (veja a Figura 91).

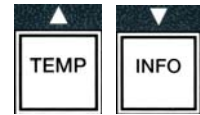



Figura 91

3. Com ENCHER PANELA A PARTIR DO RESERVATÓRIO exibido, pressione ✓ **(1)** para continuar (veja a Figura 92).

Figura 92

O computador exibe ENCHER PANEL FRIG DREN pan alternando entre YES [sim] NO.

4. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para prosseguir (veja a Figura 93).

Figura 93

O sistema verifica se o dreno está fechado. A válvula de sucção do reservatório de óleo é aberta e a bomba do reservatório é ativada. A bomba de reposição do reservatório de óleo utiliza um chave temporária. Ela bombeia somente enquanto a chave estiver pressionada.

O computador exibe ENCHER PANELA COM O RESERVATÓRIO.

5. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 94). Para encher novamente a reposição do reservatório de óleo. Quando a bacia estiver cheia até a linha indicadora de limite mais baixa, solte o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim).

Figura 94

6. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 95).

Figura 95

O computador exibe OFF (desligado).

7. Pressione o botão de ativação temporária para começar a aquecer o óleo (veja a Figura 96).

Figure 96

Se a temperatura do óleo estiver abaixo do limite, o computador exibirá TEMPERATURA BAIXA.

O sistema verifica o nível de óleo, completando se necessário.

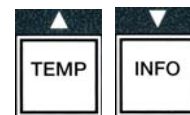
Quando a fritadeira atingir o limite e o display do computador se alterar para o produto ou as linhas tracejadas, a fritadeira estará pronta para ser usada.

4.12 Programação nível um

A programação nível um é utilizada para inserir novos produtos, controlar quando a AIF (filtragem auto-intermitente) é reprovada, realizar limpeza profunda (fervura) e testes de limite máximos.

Para inserir o modo de programação Nível 1:

Figura 97

1. Com o computador OFF, pressione os botões **TEMP** e **INFO** simultaneamente (veja a Figura 97) por **TRÊS** segundos até NIVEL 1 ser exibido; um som agudo será emitido.

O computador exibe **Inserir o código** (inserir o código) e emite um alerta.

2. Digite **1234** (veja a Figura 98).

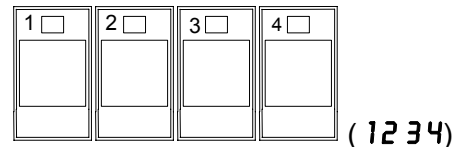



Figura 98

O computador exibe PROGRAMA DE NÍVEL 1 por três segundos, alterando para SELEÇÃO DE PRODUTO.

3. Pressione os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 99) para rolar entre:

Figura 99

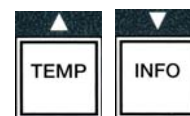
   a. SELEÇÃO DE PRODUTO Veja as pág. 4-24
   b. AIF CLOCK Veja as pág. 4-25
   c. LIMPEZA PROFUNDA Veja as pág. 4-27
   d. HIGH LIMIT TEST Veja as pág. 4-30
   e. AJUSTE DA FRITADEIRA Veja as pág. 4-9

4. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (veja a Figura 100).

Figura 100

4.12.1 SELEÇÃO DE PRODUTO

1. Para adicionar ou editar produtos no modo seleção de produto, veja a pág. 4-12 **ADICIONAR UM NOVO ITEM DE PRODUTO AO MENU** Etapas 4-30.

Os submenus da seleção de produtos são:

   a. NAME – Insere o nome completo do produto com limite de oito caracteres (FR FRIES).
   b. COOK TIME – Insere o tempo de cozimento (p. ex.: 3:30 como 0330).
   c. TEMP – Insere a temperatura de cozimento. (p. ex.: 335° como 335).
   d. ID COZIN – Insere a ID do produto com quatro (4) letras (p. ex.: CPSY).
   e. QUAL TMR – Insere o tempo de qualidade para tempo de retenção (p. ex.: 7:00).
   f. TEMP TAREF 1 – Insere os segundos no ciclo de preparação que o primeiro alarme de tarefa emitir. (p. ex.: 30 segundos- para agitar batatas fritas)
   g. TEMP TAREF 2 – Insere os segundos no ciclo de preparação que o segundo alarme de tarefa emitir.
   h. AIF DISABLE – Insere YES se a AIF precisar ser desativada para determinados produtos.
   i. ASSIGN BTN – Atribui itens do menu a um determinado botão para simplificar o cozimento.

NOTA:

Pressione os botões ▲ e ▼ para rolar

Pressione os botões ◀ e ▶ para se mover entre as posições dentro das seleções.

Ao inserir letras utilizando as teclas numéricas, utilize a seguinte lógica (p. ex.: – Para inserir B, pressione a tecla ABC duas vezes).

Ao digitar números, pressione o botão correspondente utilizando os botões 0-9.

Pressione os botões ▲ e ▼ e para aceitar a entrada e mover-se para o item de menu seguinte ou anterior.

2. Pressione o botão ✖ **(2)** uma vez para voltar para o aviso SELEÇÃO DE PRODUTO (veja Figura 101).

Figura 101

3. Pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 102) para sair e voltar para OFF (desligado).

Figura 102

4.12.2 AIF CLOCK

O modo AIF Clock permite a programação de horários para bloquear o aviso AIF (filtragem auto-intermitente). Isso é útil para horários de pico do dia, como a hora do almoço.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-24.
2. Use os botões ▼ (**INFO**) para rolar AIF CLOCK (veja a Figura 103).

Figura 103

3. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para prosseguir (veja a Figura 104).

Figura 104

O computador exibe AIF CLOCK no lado esquerdo e DESATIVADO no lado direito.

4. Use os botões ◀ e ▶ para alternar entre: (veja a Figura 105).
   a. DESATIVADO
   b. ATIVADO

Figura 105

Configure esta função para ATIVADO se houver momentos em que a AIF (filtragem auto-intermitente) é reprovada (p. ex.: hora do rush).

5. Com ATIVADO exibido, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 106).

Figura 106

*Vá para a etapa 12 se DESATIVADO for escolhido.

6. Use os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 107) para rolar entre M-F 1 e SUN 4. (p. ex. De Monday (segunda-feira) – Friday (sexta-feira) não é solicitada nenhuma filtragem durante a correria do almoço das 12:00 até 13:30. No computador role a tela para **M-F 1 12:00 AM**.

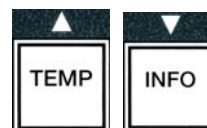



Figura 107

7. Utilizando as teclas numéricas, insira a hora de início em que a AIF deve ser interrompida (veja a Figura 108).

Figura 108

8. Pressione o botão ▸ para alternar de AM (antes do meio-dia) para PM (depois do meio-dia) (veja a Figura 109).

Figura 109

9. Pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 110). O computador exibe `000 DUR`. Essa é a quantidade de tempo que a AIF permanecerá interrompida.

Figura 110

10. Use as teclas numéricas (veja a Figura 111) para inserir um tempo entre 0 e 999 minutos (p. ex.: uma hora e meia é inserida como 90 minutos). Digite **90** para este exemplo. O computador exibe `090 DUR`. Estão disponíveis quatro tipos diferentes de períodos de tempo para interromper a filtragem: M-F 1-4, Sat 1-4 e Sun 1-4.

Figura 111

11. Pressione o botão ▾ (**INFO**) para aceitar o tempo e mudar para o próximo período de tempo (veja a Figura 112).

Figura 112

12. Feito isso, pressione o botão ✖ uma vez (veja a Figura 113) para sair e voltar para a tela `SELEÇÃO DE PRODUTO`. Vá para a etapa 14.

Figura 113

13. Se `DESATIVADO` for escolhido na etapa três, o computador exibirá `DESATIVADO` e emitirá um alerta por três segundos.

14. Pressione o botão ✓ (**1** `YES`) para aceitar a seleção `DESATIVADO` (veja a Figura 114).

Figura 114

O computador exibe `SELEÇÃO DE PRODUTO`.

15. Pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 115) para sair e voltar para `OFF` (desligado).

Figura 115

4.12.3 DEEP CLEAN MODE (Modo de limpeza profunda)

O deep clean mode é usado para remover o óleo carbonizado da cuba.

NOTA: Consulte as instruções "Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira" da Kay Chemical

para limpar a fritadeira LOV™.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-24.

O computador exibe LIMPEZA PROFUNDA.

2. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (veja a Figura 116).

Figura 116

O computador exibe LIMPEZA PROFUNDA, alternando entre **yes no**.

3. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (veja a Figura 117).

Figura 117

4. **Bacia cheia:** O computador exibe OIL RMVD (óleo removido), alternando entre YES. NO.

   Bacia bipartida: O computador exibe LIMPEZA PROFUNDA, alternando entre LEFT, RGH. Pressione os botões ✓ (**1**) (veja a Figura 118) ou ✗ (**2** (veja a Figura 119) embaixo da bacia bipartida a ser limpa. O computador exibe OIL RMVD, alternando entre YES NO.

Figura 118

Figura 119

5. **Bacia da fritadeira vazia:** Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 120). O computador exibe Oil Discarded (óleo descartado), alterando para Yes No.
   Bacia da fritadeira cheia de óleo: Pressione o botão ✗ (**2 NO**) (veja a Figura 121). O computador exibe Drain Oil (drenar o óleo).

Figura 120

Figura 121

6. **Bacia da fritadeira vazia:** Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 120). Vá para 9.
   Bacia da fritadeira cheia de óleo: Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim).

O computador exibe DESCARTAR alternando entre YES (sim). NO.
Sistema de reservatório de óleo: Certifique-se de que uma frigideira de filtragem limpo e completo esteja no lugar.
Sistema de óleo JIB: Certifique-se de que uma MSDU ou um recipiente de metal esteja no lugar sob o dreno.

7. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 122).

   Sistema de óleo JIB: O computador exibe A UNIDADE DE DESCARTE ESTÁ NO LUGAR?, alternando entre YES (sim). NO. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para descartar o óleo (veja a Figura 123).

   Sistema de reservatório* de óleo: O computador exibe DISPOSING.

   *Se VERIFICAR FRIGIDEIRA for exibido, remova e substitua a frigideira de filtragem.

Figura 122

Figura 123

⚠ PERIGO
Ao drenar o óleo para uma unidade coletora, não encha o recipiente acima da linha indicadora de limite máximo.

⚠ PERIGO
Deixe o óleo esfriar até 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para descarte.

⚠ PERIGO
Ao drenar o óleo para uma MSDU ou um recipiente de METAL adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade para reter pelo menos QUINZE litros ou mais. Se não, o óleo pode transbordar e causar danos.

A válvula de drenagem é aberta e o óleo é drenado para a MSDU pelos sistemas JIB ou para a frigideira de filtragem pelo sistema de reservatório. O computador exibe DISPOSING.

Sistema JIB ou de reservatório: A válvula de drenagem permanece aberta e o computador exibe bacia VAZIA ALTERNANDO entre YES [sin] NO.

8. Com a bacia vazia, pressione o botão ✓ (1 YES) [1 sin] (veja a Figura 124).

Figura 124

O computador exibe OIL DISCARDED, alternando entre YES [sin] NO.

Figura 125

9. **Sistema JIB:** Pressione o botão ✓ (1 YES) [1 sin] (veja a Figura 125). O óleo descartado está na MSDU. Vá para a etapa 17.

   Sistema de reservatório: Pressione o botão ✖ (2 NO) (veja a Figura 126). O óleo descartado está na frigideira de filtragem.

Figura 126

   Mencionado na Etapa 6: Pressione o botão ✓ (1 YES) [1 sin]. Vá para 17.

Sistema de Reservatório: O computador exibe ENGAGE DISPOSE SWITCH* (acionar o interruptor de descarte).

Figura 127

10. **Sistema de reservatório:** Mude a chave do sistema de reservatório de óleo a ser descartado (veja a Figura 127).

* Se o tanque para descarte do sistema de reservatório de óleo estiver cheio, o computador exibirá RTI TANK FULL (tanque rti cheio). Entre em contato com o fornecedor do reservatório para descarte de óleo.

11. **Sistema de reservatório:** Pressione o botão ✓ (1) (veja a Figura 128).

Figura 128

O computador exibe PAN TO WASTE (frigideira para descarte). A bomba funcionará por 60 segundos, transferindo o óleo usado da frigideira para os tanques de descarte de óleo do reservatório.

O computador exibe PAN EMPTY (frigideira vazia).

12. **Sistema de reservatório:** Retire a frigideira de filtragem e certifique-se de que ele esteja vazia.
13. **Sistema de reservatório:** Pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 129) para funcionar a bomba por mais 60 segundos, caso a frigideira ainda tenha óleo. O computador exibirá PAN TO WASTE (frigideira para descarte).
14. **Sistema de reservatório:** Com a bacia vazia, pressione o botão ✓ (1) (veja a Figura 130).

Figura 129
Figura 130

15. **Sistema de reservatório:** O computador exibe DISENGAGE DISPOSE SWITCH (desacionar a chave de descarte). Coloque a chave RTI na posição central. (veja a Figura 131).

Figura 131

16. **Sistema de reservatório:** Pressione o botão ✓ (**1**) para desacionar a chave de descarte (veja a Figura 132).

Figura 132

17. **Sistema JIB ou de reservatório:** A válvula de drenagem se fecha e o computador exibe SOLUÇO ADICIONADA ADDED, alternando entre YES [sim] NO. Encha a cuba a ser limpa com uma mistura de água e solução de limpeza. Consulte a ficha de especificações de manutenção e as instruções fornecidas pela Kay Chemical "Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira" para procedimento de limpeza profunda (fervura) do McDonald's.

18. **Sistema JIB ou de reservatório:** Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 133).

Figura 133

19. **Sistema JIB ou de reservatório:** O computador exibe INICIAR LIMPEZA, alternando entre YES [sim] NO. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 134) para continuar e iniciar o procedimento de limpeza. A bacia é aquecida a 91ºC por uma hora.

Figura 134

O computador exibe LIMPEZA PROFUNDA com um timer de contagem regressiva no display.

Após uma hora o aquecedor é desligado e o computador exibe LIMPEZA FINALIZADA emitindo uma alarme.

20. **Sistema JIB ou de reservatório:** Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 135) para parar o alarme.

Figura 135

21. **Sistema JIB ou de reservatório:** O computador exibe REMOVE SOLUTION FROM VAT (remover a solução da bacia) emitindo um alarme. Pressione o botão ✓
(**1 YES**) (1 sim) para parar o alarme.

Figure 136

⚠ PERIGO
Deixe a solução de limpeza profunda (fervura) esfriar para 38ºC antes de descartá-la, se não o líquido quente pode causar danos.

NOTA: Consulte as instruções fornecidas pela Kay Chemical "Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira" para obter instruções para remover a solução de limpeza.

22. **Sistema JIB ou de reservatório:** Remova a solução seguindo as instruções da Kay Chemical. Remova a frigideira de filtragem e o cesto de resíduos, a armação de fixação, o meio de filtragem e a tela. Substitua a frigideira de filtragem vazia da fritadeira.

23. **Sistema JIB ou de reservatório:** O computador exibe BACIA VAZIA alternando entre YES [sim] NO. Com a bacia vazia, pressione ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 137).

Figura 137

Figura 138

24. **Sistema JIB ou de reservatório:** O computador exibe LIMPEZA COMPLETA, alternando entre YES [sim] NO. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 138).

25. **Sistema JIB ou de reservatório:** O computador exibe DISPOSING. O dreno é aberto para drenar a pequena quantidade de solução residual restante na bacia. Enxágüe a solução restante da bacia.

26. **Sistema JIB ou de reservatório:** O computador exibe ENXÁGÜE COMPLETO, alternando entre YES [sim] NO. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 139) para continuar e iniciar o procedimento de limpeza.

Figura 139

27. **Sistema JIB ou de reservatório:** O computador exibe BACIA E FRIGIDEIRA SECAS, alternando entre YES (sim) NO. Certifique-se de que a bacia e a frigideira estejam totalmente secas.

28. **Sistema JIB ou de reservatório:** Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 140) para continuar quando a bacia e a frigideira de filtragem estiverem secas.

Figura 140

29. **Sistema JIB ou de reservatório:** A válvula de drenagem é fechada e o computador exibe PROGRAMA DE NÍVEL 1. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 141) para sair e voltar para OFF (desligado).

Figura 141

4.12.4 MODO HIGH-LIMIT TEST

O high-limit test mode é usado para verificar o teste de limite alto um a 210ºC e o teste físico de limite alto com teste de limite alto dois. Desligue a fritadeira e entre em contato com a equipe técnica imediatamente se a temperatura atingir 238ºC sem o segundo desarme de limite alto e se o computador exibir HI-2 BAD com um som de alerta durante o teste. O teste de limite alto destruirá o óleo. Esse teste deve ser realizado somente com óleo usado.

O teste é cancelado a qualquer momento ao desligar a fritadeira. Ao ligar a fritadeira novamente, ela volta ao modo operacional e exibe o produto.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-24.

O computador exibe TESTE DE LIMITE ALTO.

2. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar o teste de limite alto (veja a Figura 142).

Figura 142

O computador exibe HI-LIMIT (limite alto) alternando entre YES (sim) NO.

3. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar o teste (veja a Figura 143).

Figura 143

O computador exibe **start** alternando entre HI- 1.

4. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para iniciar o primeiro teste de limite alto 210 °C (410°F) (veja a Figura 144).

Figura 144

A bacia começa a aquecer. O computador exibe a temperatura atual da bacia durante o teste. Quando a temperatura atinge 210°C ± 12°C, o limite alto deve desarmar. **NOTA:** Nos computadores usados na União Européia (com marca da CE), a temperatura é 202 °C.

O computador exibe HOT HI-1 alternando com a temperatura real (p. ex. 410F).

5. Solte o botão ✓ (**1**). O teste **hi-1** está completo.

A bacia pára de aquecer e o computador exibe HI-1 alternando com a temperatura real (p. ex.: 410F até que a temperatura esfrie abaixo de 204°C.

Quando a temperatura esfriar abaixo de 204°C, o display altera para START alternando com HI-1.

Figura 145

6. Pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 145).

O computador exibe START alternando entre HI-2.

Figura 146

7. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para iniciar o primeiro teste de limite alto (veja a Figura 146).

A bacia começa a aquecer. O computador exibe a temperatura atual da bacia durante o teste até que o limite alto seja aberto. De maneira geral, isso ocorrerá assim que a temperatura atingir 210ºC a 229ºC para limites altos não-CE e 200ºC a 220ºC para limites altos CE. Se o limite alto falhar, o computador exibe **HI 2 BAD**. Se isso ocorrer, desligue a fritadeira e entre em contato com a equipe técnica imediatamente.

O computador exibe HI-2 alternando com a temperatura real (p. ex. 430F).

8. Solte o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim).

A bacia pára de aquecer e o computador exibe HI-2 alternando com a temperatura real (p. ex.: 430F) até que a temperatura esfrie abaixo de 204°C.

Quando a temperatura esfriar abaixo de 204°C, o display altera para **start** alternando com HI-2.

Figura 147

9. Pressione o botão × **(2)** uma vez para sair do teste de limite alto (veja a Figura 147).

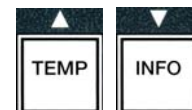
O computador exibe OFF (desligado).

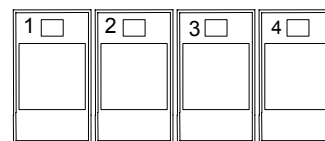
10. Siga os procedimentos da página 4-16 para descartar o óleo.

4.13 Programação Nível Dois

Para inserir o modo de programação Nível dois:

Figura 148

1. Com o computador **OFF**, pressione os botões **TEMP** e **INFO** simultaneamente (veja a Figura 148) por **TRÊS** segundos até NIVEL 2 ser exibido; um terceiro som agudo será emitido.

O computador exibe INSERIR O CÓDIGO e emite um alerta.

2. Digite **1234** (veja a Figura 149).

(1234)
Figura 149

O computador exibe NÍVEL 2 PROGRAM por três segundos, alterando para SELEÇÃO DE PRODUTO.

3. Pressione os botões ▲ e ▼ para rolar entre:
   a. SELEÇÃO DE PRODUTO — Veja a pág. 4-32
   b. REGISTRO DE ERROS — Veja a pág. 4-33
   c. SENHA — Veja a pág. 4-34
   d. SINAL DE ALERTA — Veja a pág. 4-35
   e. FILT DEP — Veja a pág. 4-36
   f. TEMP FILT — Veja a pág. 4-36

NOTA:
Pressione os botões ◀ e ▶ para se mover entre as posições dentro das seleções.
Ao digitar números, pressione o botão correspondente utilizando os botões 0-9.

Pressione os botões ▲ e ▼ e para aceitar a entrada e mover-se para o item de menu seguinte ou anterior.

4. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 151).

Figura 150

4.13.1 MODO PRODUCT COMP

O modo product comp permite a que compensação do produto (sensibilidade) seja alterada. Alguns itens do menu podem precisar de um ajuste, dependendo de suas características de cozimento. **Tome cuidado ao alterar a compensação do produto, pois pode haver um efeito adverso nos ciclos de preparação dos produtos.** Por padrão, a compensação do produto está configurada para quatro.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-32.

O computador exibe AJUSTE DO PRODUTO.

Figura 151

2. Com AJUSTE DO PRODUTO exibido, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 151).

O computador exibe SELEC PRODUTO.

3. Use os botões ◀ e ▶ para rolar pela lista de produtos (veja a Figura 152).

Figura 152

O computador exibe o produto selecionado.

Figura 153

4. Com o produto selecionado, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para selecionar um produto (veja a Figura 153.

O computador exibe MODIFY alternando entre YES (sim) NO.

Figura 154

5. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 154) para continuar ou o botão ✗ **(2 NO)** para voltar para SELEÇÃO DE PRODUTO.

O computador exibe LOAD COMP (carga completa) no lado esquerdo com **4** ou alguns outros numerais no lado direito. Essa é a configuração de sensibilidade recomendada para este produto.

NOTA: Recomenda-se NÃO ajustar essa configuração, pois isso pode causar um efeito adverso no produto.

6. Se alterar esta configuração, insira um número entre 0-9.

7. Pressione o botão ▼ (**INFO**) para aceitar a seleção (veja a Figura 155).

Figura 155

8. Pressione o botão ✗ **(2)** (veja a Figura 156) três vezes para sair.

O computador exibe OFF (desligado).

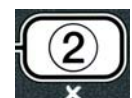



Figura 156

4.13.2 MODO E-LOG

O modo E-LOG é usado para visualizar os dez códigos de erro mais recentes encontrados na fritadeira. Esses códigos são exibidos de 1-10, com o mais recente exibido primeiro. O código do erro, a data e o horário são exibidos.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-32.

O computador exibe E-LOG.

2. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para aceitar a seleção (veja a Figura 157).

Figura 157

3. Use os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 158) para rolar a tela pelos dez códigos de erro mais recentes.

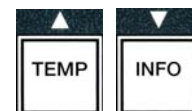



Figura 158

Se não houver nenhum erro, o computador exibirá ERRO NO.. Os erros são exibidos por código de erro, hora e data. Um erro seguido por um "L" indica o lado esquerdo de uma bacia bipartida e "R" indica o lado direito de uma bacia bipartida ou inteiriça onde o erro ocorreu (exemplo - E06R0 11:30 12/07/07).

Códigos de Erro:
E01 - Right Remove Discard - Remover Descarte Direito
E02 - Left Remove Discard - Remover Descarte Esquerdo
E03 - Probe Failure - Entre em contato com um técnico de manutenção
E04 - Hi 2 Bad - Entre em contato com um técnico de manutenção

E05 - Hot Hi 1 - Entre em contato com um técnico de manutenção
E06 - Ignition Failure - Entre em contato com um técnico de manutenção

4. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 159) três vezes para sair.

O computador exibe **OFF** (desligado).

Figura 159

4.13.3 MODO PASSWORD

O modo password permite que um gerente de restaurante altere senhas para vários modelos e níveis.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-32.

O computador exibe SENHA.

2. Pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para aceitar a seleção (veja a Figura 160).

Figura 160

O computador exibe **ajuste da senha**.

3. Pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para aceitar a seleção (veja a Figura 161).

Figura 161

O computador exibe AJUSTE DA FRITADEIRA.

4. Pressione os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 162) para rolar entre:
   a. AJUSTE DA FRITADEIRA – Seleciona senha para inserir o modo AJUSTE DA FRITADEIRA. (O padrão é 1234)

   b. USO – Seleciona senha para inserir o modo **usage** para reiniciar as estatísticas de uso. (O padrão é 4321)

   c. NIVEL 1 – Seleciona senha para inserir o modo NIVEL 1. (O padrão é 1234)

   d. NIVEL 2 – Seleciona senha para inserir o modo NIVEL 2. (O padrão é 1234)

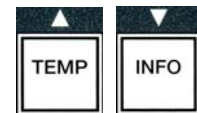



Figura 162

5. Pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para aceitar a seleção (veja a Figura 163).

Figura 163

O computador exibe AJUSTE DA FRITADEIRA no lado esquerdo e 1234 no lado direito ou a senha atual.

6. Utilizando as teclas 0-9, insira um nova senha ou digite novamente a senha existente para confirmar (veja a Figura 164).

Figura 164

O computador exibe AJUSTE DA FRITADEIRA no lado esquerdo. O lado direito fica em branco.

7. Repita as etapas 4-6 para alterar ou confirmar as senhas do ajuste da fritadeira, uso, nível um e nível dois.

8. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 165) uma vez para voltar ao aviso de produto PROGRAMA DE NIVEL 2.

Figura 165

9. Pressione o botão × **(2)** de novo (veja a Figura 166) para sair.

O computador exibe OFF (desligado).

Figura 166

4.13.4 MODO ALERT TONE

O modo alert tone permite que um gerente ajuste o volume para nove níveis e o sinal pode ser ajustado para três freqüências. Uma das três freqüências de áudio pode ser escolhida para distinguir fritadeiras em cozinhas com várias fritadeiras.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-32.

O computador exibe SINAL DE ALERTA.

2. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 167).

Figura 167

O computador exibe VOLUME 1-9.

3. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 168).

Figura 168

O computador exibe VOLUME 1-9 no lado esquerdo e 9 no lado direito.

4. Use as teclas numéricas para configurar o nível do volume (veja a Figura 169). Selecione a partir de nove níveis de volume, sendo 0 desligado, 1 o mais baixo e 9 o mais alto.

Figura 169

5. Use os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 170) para rolar para TONE 1-3.

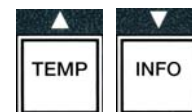



Figura 170

O computador exibe SINAL 1-3.

6. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 171).

Figura 171

O computador exibe VOLUME 1-3 no lado esquerdo e 1 no lado direito.

7. Use as teclas numéricas para configurar a freqüência do sinal (veja a Figura 172). Selecione a partir de três freqüências diferentes.

Figura 172

8. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 173) para voltar ao aviso de produto PROGRAMA DE NÍVEL 2.

Figura 173

9. Pressione o botão ✖ **(2)** de novo (veja a Figura 174) para sair.

Figura 174

O computador exibe OFF (desligado).

Nota: O modo de filtragem AIF utiliza duas medidas antes de indicar para o filtro. Uma das medidas verifica os ciclos de preparação e a outra verifica o tempo.

4.13.5 FILTER AFTER

A opção FLTR AFTR (FILT DEP) é usada para configurar a quantidade de ciclos de preparação que passa antes de o aviso de filtragem ser exibido.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-32.

Role a tela para FILT DEP.

Figura 175

2. Com FILT DEP exibido, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 175).

O computador exibe FILT DEP no lado esquerdo e **0** no lado direito.

3. Use as teclas numéricas (veja a Figura 176) de 0 a 9 para inserir o número de ciclos de preparação antes de indicar para o filtro. (p. ex.: depois de cada 12 ciclos insira como 12).

Figura 176

O computador exibe FILT DEP no lado esquerdo e **12** no lado direito.

4. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 177).

Figura 177

5. Pressione o botão ✖ **(2)** (veja a Figura 178) para sair.

Figura 178

O computador exibe OFF (desligado).

4.13.6 FILTER TIME

A opção TEMPO DE FILTRAGEM é usada para configurar a quantidade de tempo que passa antes do aviso de filtragem ser exibido. Essa opção é útil em armazenamentos de volume mais baixo, em que se deseja realizar a filtragem com mais freqüência do que a quantidade de ciclos de preparação geraria.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-32. Role a tela para TEMP FILT.

2. Com TEMP FILT exibido, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 179).

Figura 179

O computador exibe TEMP FILT no lado esquerdo e **:00** no lado direito.

3. Use as teclas numéricas de 0 a 9 para inserir a quantidade de tempo entre avisos de filtragem (p. ex.: depois de cada 2:00 horas insira como 200) (veja a Figura 180).

Figura 180

O computador exibe TEMP FILT no lado esquerdo e 2:00 no lado direito.

4. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 181).

Figura 181

5. Pressione o botão ✕ **(2)** (veja a Figura 182) para sair.

O computador exibe OFF (desligado).

Figura 182

4.14 Modo INFO

O botão **INFO** é usado para reunir informações e navegar entre menus. O botão **INFO**, se pressionado uma vez, mostra o tempo de recuperação para cada bacia a partir do último teste. A recuperação mostra o tempo necessário para que a fritadeira aqueça a temperatura do óleo de 28ºC para entre 121ºC e 149ºC.

Pressione o botão **INFO** por três segundos e ele mostrará o uso, as estatísticas de filtragem e os últimos ciclos de preparação.

Para inserir o modo **INFO**:

1. Pressione o botão ▼ (**INFO**) para aceitar a seleção (veja a Figura 183).

Figura 183

O computador exibe MODO DE INFORMAÇÕES por três segundos, alterando para STATUS DO FILTRO.

2. Pressione os botões ▲ e ▼ para rolar entre:

CONFIGURAÇÃO DA BACIA INTEIRIÇA

a. STATUS DO FILTRO — Veja a pág. 4-38
b. REVISAR O USO — Veja a pág. 4-39
c. ÚLTIMA CARGA — Veja a pág. 4-41

CONFIGURAÇÃO DA BACIA BIPARTIDA

a. STATUS DO FILTRO — Veja a pág. 4-38
b. REVISAR O USO — Veja a pág. 4-39
c. ÚLTIMA CARGA — Veja a pág. 4-41
d. ÚLTIMA CARGA R — Veja a pág. 4-41

NOTA: Pressione os botões ◀ e ▶ para se mover entre as posições dentro das seleções. Pressione os botões ▲ e ▼ para mover-se para outros itens do menu.

3. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 184).

Figura 184

4.14.1 MODO STATUS DO FILTRO

O modo status do filtro é usado para analisar informações relacionadas ao processo de filtragem, como o número de vezes que a bacia é filtrada durante um determinado dia, o número de vezes que a filtragem foi omitida e a quantidade média de ciclos de preparação por aviso de filtragem.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-38.

O computador exibe STATUS DO FILTRO.

2. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 185).

Figura 185

O computador exibe o dia atual no lado esquerdo e a data atual no lado direito.

3. Use os botões e ◀ e ▶ para paginar registros; começando na data atual e voltando uma semana (veja a Figura 186).

Figura 186

4. Pressione os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 187) para rolar entre:

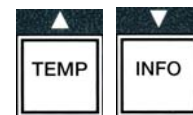



Figura 187

ONFIGURAÇÃO DA BACIA INTEIRIÇA

a. DATA (07/03/07) – Data e dia atuais.
b. FILTRADO NÚMERO DE VEZES DIA. – Número de vezes que a bacia foi filtrada e dia.
c. FILTRAGEM DESVIADA NÚMERO DE VEZES DIA. – Número de vezes que a filtragem foi desviada e dia.
d. FILTRAGEM MÉDIA – Número médio de ciclos de preparação por filtragem e dia.

CONFIGURAÇÃO DA BACIA BIPARTIDA

a. DATA (03/20/07)– Data e dia atuais.
b. FILTRADO NÚMERO DE VEZES DIA. – Número de vezes que a bacia foi filtrada e dia.
c. FILTRAGEM DESVIADA NÚMERO DE VEZES DIA. – Número de vezes que a filtragem foi desviada e dia.
d. FILTRAGEM MÉDIA – Número médio de ciclos de preparação por filtragem e dia.
e. R FILTRADO NÚMERO DE VEZES DIA, – Número de vezes que a bacia direita foi filtrada e dia.
f. FILTRAGEM DESVIADA NÚMERO DE VEZES DIA. – Número de vezes que a filtragem foi desviada e dia.
g. FILTRAGEM MÉDIA – Número médio de ciclos de preparação por filtragem/bacia direita e dia.

5. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 188) para voltar ao aviso STATUS DO FILTRO.

Figura 188

6. Pressione o botão × **(2)** de novo (veja a Figura 189) para sair.

O computador exibe OFF (desligado).

Figura 189

4.14.2 MODO REVIEW USAGE

O modo review usage é usado para revisar informações históricas da fritadeira, como a última data em que controle de uso foi reinicializado, o número total de ciclos de preparação por bacia, o número de vezes que o ciclo de preparação foi finalizado antes do término e o número de horas que a(s) bacia(s) permaneceu(ram) em funcionamento.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-38.

Role a tela para REVISAR O USO.

2. Com REVISAR O USO exibido, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) (veja a Figura 190).

Figura 190

O computador exibe a data e a hora do último uso de restabelecimento.

3. Pressione os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 191) para rolar entre:

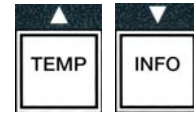



Figura 191

CONFIGURAÇÃO DA BACIA INTEIRIÇA

a. USO DESDE A HORA E A DATA – Uso desde a hora e data do último restabelecimento.
b. TOTAL COOKS – Número de ciclos de preparação de todos os produtos.
c. QUIT COOK – Número de ciclos de preparação cancelados dentro dos primeiros 30 segundos.
d. ON HRS – Número de horas que a bacia permaneceu ligada.
e. ZERAR USO – Zera os contadores de uso.

CONFIGURAÇÃO DA BACIA BIPARTIDA

a. USO DESDE A HORA E A DATA – Uso desde a hora e data do último restabelecimento.
b. TOTAL COOKS □– Número de ciclos de preparação de todos os produtos.
c. QUIT COOK – Número de ciclos de preparação cancelados dentro dos primeiros 30 segundos.
d. ON HRS – Número de horas que a bacia permaneceu ligada.
e. R ON HRS – Número de horas que a bacia direita permaneceu ligada
f. ZERAR USO – Zera os contadores de uso.

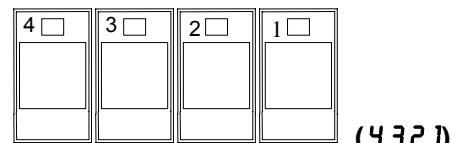
4. Se reinicializar as estatísticas de uso, volte à etapa 3 e role a tela para ZERAR USO, caso contrário vá para a etapa 7.

O computador exibe ZERAR USO.

5. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (veja a Figura 192).

O computador exibe INSERIR O CÓDIGO.

Figura 192

6. Utilizando as teclas numéricas, insira 4321 (veja a Figura 193). Nota: Os códigos estão sujeitos à alteração.

(4321)
Figura 193

O computador exibe a data atual e a utilização de tempo foi zerada.

7. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 194) para voltar ao aviso REVISAR O USO.

O computador exibe REVISAR O USO.

Figura 194

8. Pressione o botão × **(2)** de novo (veja a Figura 195) para sair.

O computador exibe OFF (desligado).

Figura 195

4.14.3 MODO LAST LOAD

O modo last load é usado para revisar a informação relativa ao último ciclo de preparação na bacia

correspondente.

1. Execute as etapas 1-3 da página 4-38.

O computador exibe ÚLTIMA CARGA para configurações da Bacia Inteiriça ou CARGA l ou CARGA R para configurações da Bacia Bipartida.

2. Com a seleção desejada exibida, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 196).

Figura 196

3. Pressione os botões ▲ e ▼ (veja a Figura 197) para rolar entre:

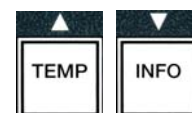



Figura 197

CONFIGURAÇÃO DA BACIA BIPARTIDA / INTEIRIÇA

a. FRITAR PRODUTO – Último produto preparado.
b. INICIADO 02:34PM – Horário em que o último ciclo de preparação foi iniciado.
c. REAL 3:15 – Tempo real de preparação incluindo tempo de intervalo.
d. TEMPO PROGRAMADO 3:10 – Tempo de cozimento programado.
e. TEMPERATURA MÁXIMA 337 – Temperatura máxima do óleo registrada durante o ciclo de preparação.
f. TEMPERATURA MÁXIMA 310 – Temperatura máxima do óleo registrada durante o ciclo de preparação.
g. TEMPERATURA MÁXIMA 335 – Temperatura máxima do óleo registrada durante o ciclo de preparação.
h. AQUECIMENTO LIGADO 70 – Porcentagem do tempo de cozimento que o fonte de aquecimento permaneceu ligada.
i. TEMPERATURA ADEQUADA – Mostra se a fritadeira voltou à temperatura adequada antes de o ciclo de preparação ser iniciado.

NOTA – Os números acima são exemplos. Eles não refletem condições reais.

4. Pressione o botão × **(2)** (veja a Figura 198) para voltar ao aviso ÚLTIMA CARGA.

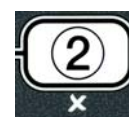



Figura 198

5. Pressione o botão × **(2)** de novo (veja a Figura 199) para sair.

O computador exibe OFF (desligado).

Figura 199

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE LOV™
CAPÍTULO 5: INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

5.1 Introdução

O sistema de filtragem FootPrint Pro permite que o óleo de uma cuba seja filtrado com segurança e eficiência enquanto as demais cubas continuam em operação.

A Seção 5.2 descreve a preparação do sistema de filtragem para uso. A operação do sistema é descrita na Seção 5.3.

⚠ ATENÇÃO
O supervisor local é responsável por garantir que os operadores estejam cientes dos perigos ligados à operação de um sistema de filtragem de óleo quente, especialmente em relação aos procedimentos de filtragem, drenagem e limpeza do óleo.

⚠ ATENÇÃO
A manta-filtro ou filtro de papel DEVEM ser trocados diariamente.

5.2 Preparação do filtro para uso

1. Remova a frigideira de filtragem do gabinete e, em seguida remova a caixa de resíduos, armação de fixação, manta-filtro (ou filtro de papel) e tela do filtro. (Veja a Figura 1) Limpe todos os componentes metálicos com uma solução de concentrado de uso geral com água quente e depois seque bem.

   A tampa do tacho não deve ser removida, exceto para limpeza, acesso interno ou para permitir a colocação de uma unidade de deposição de gordura (MSDU) abaixo do dreno. Se for utilizada uma MSDU fabricada antes de janeiro de 2004, veja as instruções das páginas 4 a 16.

2. Inspecione as conexões da frigideira de filtragem para certificar que os dois anéis de vedação (O-rings) estão em boas condições. (Veja a Figura 2)

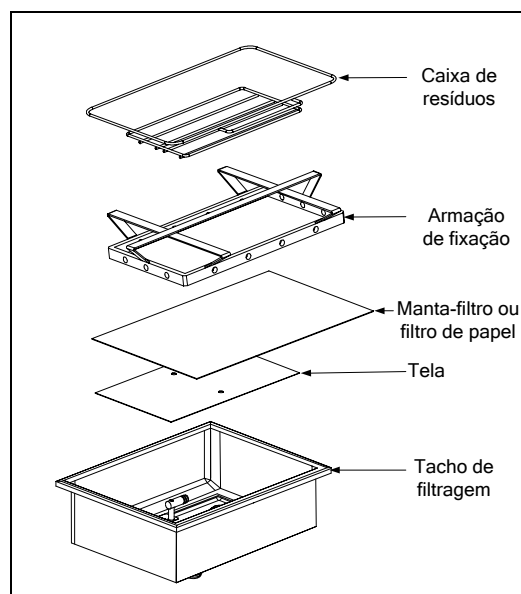



Figura 1

Figure 2

3. Então, na ordem inversa, coloque a tela metálica do filtro no centro do fundo do tacho e estenda uma manta-filtro sobre a tela, de modo que o lado **áspero** da manta fique para cima. Certifique-se de que a manta esteja entre as nervuras salientes da frigideira de filtragem. Em seguida, posicione a armação de fixação na parte superior da manta. Se usar filtro de papel, coloque uma folha do filtro de papel sob a parte superior do tacho, cobrindo todos os lados. Posicione a armação de fixação sobre o filtro de papel e coloque-a sobre o tacho, permitindo que o papel seja dobrado para cima e ao redor da armação, conforme é empurrado para o fundo da frigideira. Em seguida, espalhe 227 gramas de pó filtrante sobre o papel filtro.

4. Reinstale a caixa de resíduos na parte frontal do tacho. (Veja a Figura 1)

   <u>NÃO USE PÓ FILTRANTE NA MANTA!</u>

5. Empurre o tacho de filtragem na fritadeira, posicionando-o para a parte inferior da fritadeira. Agora, o sistema de filtragem está pronto para ser usado.

⚠ PERIGO
Não drene mais de uma cuba de cada vez para a unidade interna de filtragem, a fim de evitar transbordamento e derramamento de óleo quente que pode causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

⚠ PERIGO
A caixa de resíduos nas fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de incêndio no final das operações de cada dia. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontaneamente se deixados embebidos em certos materiais graxos.

⚠ ATENÇÃO
Não bata nos cestos de frituras ou em outros utensílios que ficam sobre a moldura de acabamento da fritadeira. A moldura serve para vedar a junção entre as cubas da fritadeira. O ato de bater os cestos de fritura na moldura para a remoção da gordura, entortará a moldura e afetará o encaixe. Ela é projetada para ter um encaixe perfeito e deve ser removida somente para limpeza.

5.3 Filtragem Auto-Intermitente (AIF)

A Filtragem Auto-Intermitente (AIF) é uma característica que permite a filtragem automática de cubas depois de um número de ciclos predefinidos de cozimento ou tempo.

Um computador M2007 controla o sistema de filtragem Auto-Intermitente (AIF) da fritadeira LOV™. Depois de um número de ciclos predefinidos de cozimento ou tempo, o computador exibirá a mensagem FILT AGORA. O LED azul é ativado simultaneamente (veja a Figura 2). O LED se apagará assim que o ciclo de filtragem iniciar. Se **NO** for selecionado ou se um ciclo de cozimento for iniciado, o LED azul será desligado e avisará novamente para filtrar o óleo.

Figura 2

Pressione ✓ **(1)** para **YES** para iniciar a filtragem e ✗ **(2)** para **NO** (veja a Figura 3).

Figura 3

Nota: Se o botão do timer for ativado durante o aviso de filtragem, será como se a opção No tivesse sido

selecionada. (Veja abaixo.)

Se **YES** for selecionado, ESCUMAR A BACIA será exibido durante dez segundos, alternando para CONFIRMAR FILTRO. Remova os resíduos do óleo com um movimento de vai-e-vem, removendo o número máximo de resíduos de cada cuba. Isso é essencial para otimizar a vida útil e a quantidade do óleo.

Nota: Se o NO for selecionado tanto para a resposta da mensagem FILT AGORA como CONFIRMAR FILTRO, a filtragem será cancelada e a operação normal será retomada. O aviso FILT AGORA será exibido assim que a contagem de FLTR AFTR for realizada. Essa seqüência se repetirá até o sim ser selecionado.

Se a frigideira de filtragem não for totalmente encaixado, o computador exibirá VERIFICAR FRIGIDEIRA. Assim que a frigideira de filtragem estiver totalmente posicionada, pressione o botão ✓ **(1)** para continuar.

No momento ✓ **(1) YES** é selecionado, a fritadeira exibe FILTRAGEM e o ciclo automático de filtragem é iniciado.

Nota: A filtragem simultânea de diversas bacias não ocorre.

Assim que a filtragem é concluída, a mensagem exibida no computador se altera para BAIXA TEMPER até a fritadeira atingir o ponto de ajuste.

Assim que a fritadeira atingir o limite e o display do computador alterar para o produto ou as linhas tracejadas, a fritadeira estará pronta para ser usada.

O processo concluído de filtragem leva aproximadamente três minutos.

⚠ **PERIGO**

Mantenha todos os itens afastados dos drenos. O fechamento dos acionadores pode causar danos ou ferimentos.

5.4 Solução de problemas relacionados à Filtragem Auto-Intermitente (AIF)

5.4.1 Filtragem Auto-Intermitente Incompleta (defeito do filtro)

O procedimento da Filtragem Auto-Intermitente deveria falhar por qualquer razão após a troca da manta-filtro? Um sinal é gerado pelo computador, dizendo que algo está errado.

O computador exibe ERROR DE FILTRO por dez segundos e depois exibe ENCHER PANELA COM A FRIGIDEIRA DE FILTRAGEM.

Figura 4

1. Com ENCHER PANELA COM A FRIGIDEIRA DE FILTRAGEM exibido, pressione ✓ **(1)** para continuar (veja a Figura 4).

O computador exibe (A PANELA ESTÁ CHEIA alternando entre YES (sim) NO.

Figura 5

2. Pressione ✓ (**1 YES**) (1 sim) se a cuba estiver cheia (veja a Figura 5) e o computador exibir TROCAR O MEIO FILTRANTE. Vá para a **Seção 5.4.2 TROCA DA MANTA-FILTRO.** Se a panela não estiver totalmente cheia, vá para o terceiro passo.

Figura 6

3. Pressione × **(2 NO)** (veja a Figura 6) se a panela não estiver totalmente cheia.

A bomba funcionará por mais 15 segundos.

O computador exibe A PANELA ESTÁ CHEIA alternando entre YES (sim) NO de novo.

Figura 7

4. Pressione ✓ (**1 YES**) (1 sim) se a cuba estiver cheia (veja a Figura 7) e o computador exibir TROCAR O MEIO FILTRANTE. Vá para a **Seção 5.4.2 TROCA DA MANTA-FILTRO.** Se a panela não estiver totalmente cheia, vá para o quinto passo.

Figura 8

5. Pressione × **(2 NO)** (veja a Figura 8) se a panela não estiver totalmente cheia.

A bomba funcionará por mais 15 segundos.

O computador exibe A PANELA ESTÁ CHEIA alternando entre YES (sim) NO de novo.
Se NO for selecionado pela terceira vez (ver a Figura 9), o computador exibir SOLICITAÇÃO DE MANUTENÇÃO. A fritadeira é desativada. Ligue para o seu FASC para consertar e reiniciar o computador.

Figura 9

5.4.2 Alteração do aviso da manta-filtro

Figura 10

O computador exibe TROCAR O MEIO FILTRANTE alternando entre YES [sim] NO.

1. Altere a manta-filtro e certifique-se de que a frigideira de filtragem tenha sido empurrada para frente, fora do gabinete, por pelo menos **DOIS** minutos. **NÃO PRESSIONE** o botão ✓ (1 YES) (1 sim) antes de **DOIS** minutos terem transcorrido.

2. Pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) (veja a Figura 10).

O computador volta para o modo normal de cozimento.

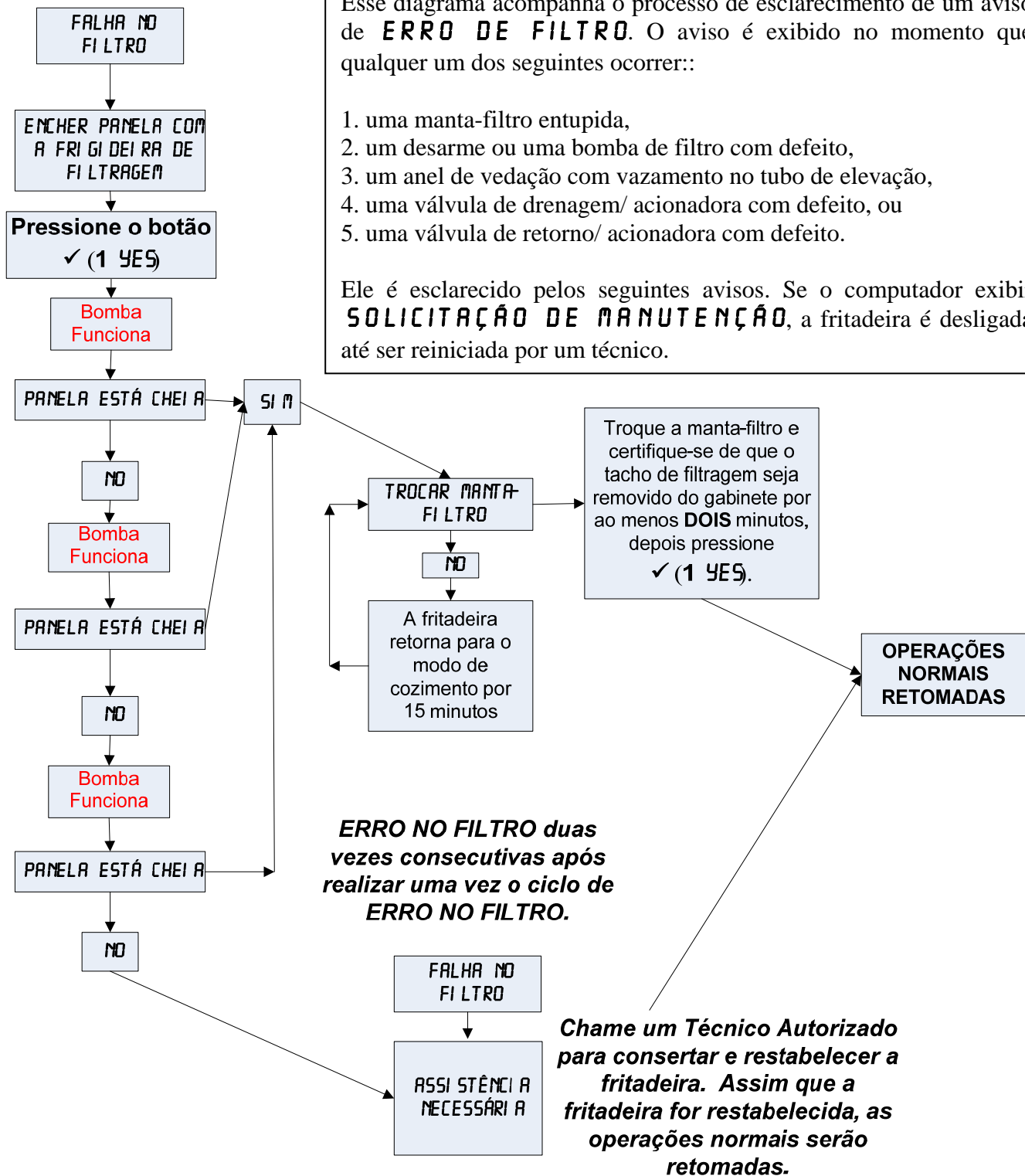
O computador restabelecerá a seqüência TROCAR O MEIO FILTRANTE se a frigideira não for puxada do gabinete durante dois minutos.

Figure 11

Pressionar **× (2 NO)** (veja a Figura 11) fará um timer com o tempo de 15 minutos ser reiniciado com a mensagem TROCAR O MEIO FILTRANTE alternando entre o aviso YES (sim) NO com um alarme que se repete até YES ser selecionado.

5.4.3 Segunda falha seguida do filtro

O computador exibe ERRO NO FILTRO por dez segundos e, em seguida, SOLICITAÇÃO DE MANUTENÇÃO. A fritadeira é desativada. Ligue para o seu FASC para consertar e reiniciar o computador.

5.4.4 Fluxograma de erro no filtro

5.4.5 Ocupação do filtro

Quando FILTRO OCUPADO é exibido, a placa MIB está esperando outra bacia ser filtrada ou o erro do computador ser apagado. Espere 30 minutos para ver se o problema é corrigido. Caso não seja, siga as instruções abaixo.

> ⚠ **PERIGO**
> **Não drene mais de uma cuba de cada vez para a unidade interna de filtragem, a fim de evitar transbordamento e derramamento de óleo quente que pode causar queimaduras graves, escorregões e quedas.**

A chave de restabelecimento (veja a Figura 12) será usada se as válvulas não fecharem totalmente. Ao pressionar a chave de restabelecimento, todas as válvulas serão fechadas e o sistema será reiniciado. Leva aproximadamente 60 segundos para que o sistema de filtragem seja totalmente restabelecido.

NOTA: A conclusão automática é exibida e a fritadeira continua a operar normalmente durante esse restabelecimento.

Figura 12

> ⚠ **ATENÇÃO**
> **A bomba do filtro tem uma chave de restabelecimento manual que é ligada no caso de um problema elétrico ou quando o motor do filtro superaquece. Quando religar essa chave, desligue o sistema de filtragem e deixe o motor da bomba esfriar por 20 minutos antes de religar a chave (veja a Figura 13).**

> ⚠ **ATENÇÃO**
> **Tenha cuidado e use equipamentos adequados de segurança ao religar a chave de restabelecimento da bomba do filtro. Religue a chave com cuidado para evitar a possibilidade de uma queimadura grave do manuseio ao redor do tubo de drenagem e da cuba.**

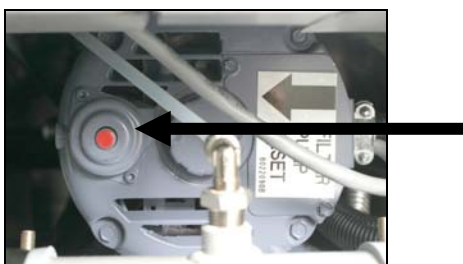



Figura 13 Chave de restabelecimento da bomba de filtro

5.5 Filtração manual ou do fim do dia (MAINT FLTR)

AVISO
A manta-filtro ou filtro de papel DEVEM ser trocados diariamente.

⚠ PERIGO
Não drene mais de uma cuba de cada vez para a unidade interna de filtragem, a fim de evitar transbordamento e derramamento de óleo quente que pode causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

Certifique-se de que a manta-filtro ou filtro de papel sejam trocados diariamente para manter o funcionamento correto do sistema operacional.

1. Com o computador **OFF** (desligado), pressione o botão **FLTR** durante três segundos (veja a Figura 14).

Figura 14

O computador exibe MENU FILTRO por três segundos, alterando para AUTO FILTRO.

2. Pressione o botão ▼ (**INFO**) (veja a Figura 15) e role para MANUT FILTRO.

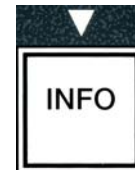



Figure 15

3. No momento que a seleção desejada for exibida, pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para continuar (veja a Figura 16).

Figura 16

A tela é alternada entre MAN FLTR e YES (sim) NO.

4. Pressione o botão ✓ (**1 YES**) (1 sim) para iniciar o processo de filtragem manual (veja a Figura 17).

Figura 17

A fonte de aquecimento é desativada e o sistema verifica se a frigideira está no lugar.

Se nenhuma frigideira estiver no local, o computador exibirá VERIFICAR FRIGIDEIRA até que ela seja detectada. O computador exibe FILTRAGEM e o óleo é drenado da cuba

⚠ PERIGO
Mantenha todos os itens afastados dos drenos. O fechamento dos acionadores pode causar danos ou ferimentos.

O display do computador se altera para **scrub vat complete** (limpar totalmente a frigideira).

5. Limpe a bacia com uma escova para limpeza pesada e, quando terminar, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para continuar (veja a Figura 21). A válvula drenagem é fechada e a bacia está pronta para ser enchida novamente com óleo.

Figura 21

O computador exibe LAVAR A BACIA.

Figura 22

6. Pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) para prosseguir (veja a Figura 22).

A válvula de retorno se abre e a cuba é enchida com óleo da frigideira.

Figura 23

A bomba do filtro é desligada e o computador exibe LAVAR NOVAMENTE alternando entre YES (sim) NO.

7. Se a panela estiver livre de fragmentos, pressione o botão ✗ (2 NO) para continuar e pule o ciclo para lavar novamente (veja a Figura 23). Se ainda houver resíduos, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) e a bomba do filtro funcionará por mais 30 segundos. Esse ciclo se repetirá até o botão ✗ (2 NO) ser pressionado.

O computador exibe ENXÁGÜE. A válvula de drenagem se fecha e a bomba do filtro continua funcionando e enche a cuba novamente.

A válvula de drenagem é aberta e permanece aberta, e o computador exibe ENXAGUAR NOVAMENTE.

Figura 24

8. Se a panela estiver livre de fragmentos, pressione o botão ✗ (2 NO) para continuar e pule o ciclo para lavar novamente (veja a Figura 24). Se a opção rinse again for a desejada, pressione o botão ✓ (1 YES) (1 sim) e o enxágüe será repetido. Esse ciclo se repetirá até o botão ✗ (2 NO) ser pressionado.

⚠ PERIGO

Mantenha todos os itens afastados dos drenos. O fechamento dos acionadores pode causar danos ou ferimentos.

O computador exibe ESFREGAR alternando entre YES [sim] NO.

Figura 25

9. Pressione o botão ✓ (1 YES) [1 sim] para prosseguir (veja a Figura 25).

A bomba do filtro é ligada. As válvulas de drenagem e de retorno são abertas e o óleo é bombeado por meio da cuba. O computador exibe um timer de cinco minutos. Quando o tempo é concluído, a bomba do filtro é desligada.

O computador exibe ENCHER A BACIA, alternando entre YES [sim] NO.

Figura 26

10. Pressione o botão ✓ (1 YES) [1 sim] para continuar (veja a Figura 26).

A válvula de drenagem se fecha e a bomba do filtro é ligada e enche a cuba novamente. À medida que a cuba enche, aparecem bolhas, a válvula de retorno é fechada e a bomba, desligada. Assim que o sistema verificar o nível de óleo, a bomba final adicionará óleo caso seja necessário.

Figura 27

O computador exibe A PANELA ESTÁ CHEIA alternando entre YES [sim] NO.

11. Pressione o botão ✓ (YES) (veja a Figura 24) se a panela estiver cheia para continuar; do contrário, pressione o botão ✖ (2 NO) (veja a Figura 24) para que a bomba funcione novamente, finalizando com a exibição da mensagem no computador A PANELA ESTÁ CHEIA alternando entre YES [sim] NO novamente.

O computador verificará a temperatura do óleo e ligará a fonte de aquecimento conforme necessário. O computador exibirá BAIXA TEMPER até o ponto de ajuste ser atingido.

Assim que o ponto de ajuste for atingido, o computador exibirá o produto ou as linhas tracejadas e estará pronto para retomar o cozimento.

Nota: O cozimento não pode ser iniciado até que a mensagem de baixa temperatura (low temp) se altere para o produto ou para as linhas tracejadas.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE LOV™
CAPÍTULO 6: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

6.1 Limpeza da fritadeira

 PERIGO

A caixa de resíduos nas fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de incêndio no final das operações de cada dia. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontaneamente se deixados embebidos em certos materiais graxos.

PERIGO

Nunca tente limpar a fritadeira durante o processo de fritura ou quando a cuba estiver cheia de óleo quente. Se cair água no óleo, quando este tiver atingido a temperatura de trabalho, o óleo respingará podendo resultar em graves queimaduras nas pessoas que estiverem por perto.

ATENÇÃO

Use o concentrado de uso geral McDonald's. Antes de usá-lo, leia as instruções e recomendações sobre os cuidados a serem tomados. Deve-se prestar uma atenção especial à concentração do produto de limpeza e ao tempo que ele permanece nas superfícies de contato

6.1.1 Limpe o gabinete da fritadeira por dentro e por fora – Diariamente

Limpe o interior do gabinete da fritadeira com um pano limpo e seco. Limpe todas as superfícies e componentes metálicos acessíveis, a fim de remover o acúmulo de óleo e poeira.

Limpe o exterior do gabinete da fritadeira com um pano limpo e úmido embebido com concentrado de uso geral McDonald's. Passe um pano limpo e úmido.

6.1.2 Limpe o sistema interno de filtragem – Diariamente

ATENÇÃO

Nunca deixe escorrer água no frigideira de filtragem. A água poderá danificar a bomba do filtro.

Não há necessidade de inspeções e serviços periódicos de manutenção preventiva no sistema de filtragem FootPrint Pro; a não ser uma limpeza diária do tacho de filtragem e respectivos componentes com uma solução de água quente e concentrado de uso geral McDonald's.

6.1.3 Limpe a parte de trás das fritadeiras - Semanalmente

Limpe a parte de trás das fritadeiras de acordo com o procedimento descrito na MRC (Maintenance Requirement Card - Ficha de Especificações de Manutenção) 14A.

ATENÇÃO

Para assegurar a segurança e o funcionamento eficiente da fritadeira e da coifa, o plugue elétrico de 120 V, que alimenta a coifa, deve estar totalmente encaixado e preso em sua tomada.

6.1.4 Limpe a cuba e os elementos aquecedores – Trimestralmente

PERIGO

Nunca opere o equipamento com a cuba vazia. A cuba deve ser enchida com água ou óleo vegetal antes de os elementos serem ativados. Se esse procedimento não for executado, os elementos sofrerão danos irreparáveis e poderá ocorrer um incêndio.

Limpeza Profunda (Fervura) da Cuba

Antes de a fritadeira ser utilizada pela primeira vez, ela deve ser submetida a um processo de fervura para garantir a eliminação dos resíduos do processo de produção. Depois de a fritadeira ser utilizada por algum tempo, uma película dura de óleo caramelizado será formada no interior da cuba. Essa película deve ser removida periodicamente pelo procedimento de limpeza profunda (fervura) contido nas instruções "Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira" do Kay Chemical. *Consulte a página 4-27 para obter detalhes específicos sobre a configuração do computador para o serviço de limpeza profunda (fervura).*

Substitua os anéis de vedação (o-rings)

Consulte as fichas MRC do McDonald's para detalhes específicos na substituição dos anéis de vedação das conexões do filtro.

6.1.5 Limpe os componentes e acessórios desmontáveis – Semanalmente

Limpe todos os componentes e acessórios desmontáveis com um pano limpo e seco. Use um pano limpo embebido com uma solução de concentrado de uso geral McDonald's para remover o acúmulo de óleo carbonizado nos componentes e acessórios desmontáveis. Enxágüe bem os componentes e acessórios com água limpa e enxugue antes de montá-los novamente.

6.1.6 Verifique a precisão do ponto de referência do Computador M2007 - Quinzenalmente

1. Insira uma sonda de termômetro ou pirômetro no óleo, com a extremidade tocando o sensor de temperatura da fritadeira.
2. Quando o display do computador exibir uma série de traços "----" ou um nome de produto (indicando que o conteúdo da cuba está dentro da faixa de temperatura de fritura), pressione o botão TEMP uma vez para exibir a temperatura do óleo detectada pela sonda de temperatura.
3. Pressione o botão TEMP duas vezes para exibir o ponto de referência.
4. Observe a temperatura marcada no termômetro ou pirômetro. As leituras reais da temperatura e do pirômetro devem estar dentro de 3ºC entre si. Se não estiverem, entre em contato com um centro de assistência técnica autorizado pela fábrica para obter ajuda.

6.2 Inspeção anual/periódica do sistema

Este equipamento deve ser inspecionado e regulado periodicamente por técnicos de manutenção qualificados como parte de um programa normal de manutenção da cozinha.

A Frymaster recomenda que um técnico do FASC (Posto de Serviço Autorizado Frymaster) inspecione este equipamento pelo menos uma vez por ano da seguinte maneira:

Fritadeira

- Inspecione a parte interna, externa, frontal e traseira do gabinete para verificar se há excesso de óleo.
- Verifique se os condutores dos elementos aquecedores estão em boas condições e certifique-se de que os fios de ligação não apresentem desgastes aparentes, danos no isolante ou acúmulo de óleo.

- Verifique se os elementos aquecedores estão em boas condições e sem acúmulo de óleo carbonizado/caramelizado. Verifique se os elementos aquecedores apresentam sinais de queima prolongada.
- Verifique se o mecanismo de inclinação funciona corretamente quando os elementos são levantados e baixados e se os condutores dos elementos não estão grudados e/ou se desgastando.
- Verifique se o consumo de energia dos elementos aquecedores está dentro da faixa permitida, como indicado na placa de identificação do equipamento.
- Verifique se os sensores de temperatura e limites altos estão instalados, conectados e funcionando adequadamente e se o material de montagem e os protetores dos sensores estão no lugar e instalados corretamente.
- Verifique se os elementos das caixas de componentes e comutadores (ou seja, computador/controlador, relés, placas de interface, transformadores, comutadores, etc.) estão em boas condições e sem óleo e outros resíduos.
- Verifique se as conexões dos circuitos das caixas de componentes e comutadores estão firmes e se a instalação elétrica está em boas condições.
- Verifique se todos os recursos de segurança (ou seja, blindagens de comutadores, chaves de reset, etc.) estão no lugar e funcionando bem.
- Verifique se a cuba está em boas condições, sem vazamentos, e se sua isolação está em condições de cumprir bem sua função.
- Verifique se toda a fiação e conexões elétricas estão bem apertadas e em boas condições.

Sistema interno de filtragem

- Verifique se as tubulações de drenagem e retorno de óleo têm algum vazamento e se todas as conexões estão bem apertadas.
- Verifique se a frigideira de filtragem tem algum vazamento e se está limpa. Se houver um grande acúmulo de resíduos no cesto, avise a gerência/operador que o cesto de resíduos deve ser esvaziado e limpo diariamente e seu conteúdo transferido para um recipiente à prova de fogo.
- Verifique se todos os anéis de vedação (O-rings) e retentores estão no lugar e em boas condições. Substitua os anéis de vedação (O-rings) e retentores gastos ou danificados.
- Avalie a integridade do sistema de filtragem da seguinte maneira:
  - Verifique se a tampa da frigideira de filtragem está no lugar e devidamente instalada.
  - Com a frigideira de filtragem vazia, coloque cada bacia na seleção retorna to pan (voltar à frigideira), uma de cada vez. Verifique se cada válvula de retorno de óleo está funcionando bem ligando a bomba do filtro usando a seleção return to pan. Verifique se a bomba começa a funcionar e se aparecem bolhas no óleo de fritura da respectiva cuba.
  - Verifique se a frigideira de filtragem está bem preparada para filtrar e depois deixe escorrer uma cuba de óleo a uma temperatura de 177°C para a frigideira de filtragem usando a seleção drain to pan (drenar para a frigideira) - consulte a página 4-21. Usando agora a seleção fill pot from pan (consulte a página 4-22), deixe que todo óleo retorne à cuba (indicado pelas bolhas no óleo). Pressione o botão check quando todo o óleo tiver retornado. A cuba deve se encher novamente dentro de aproximadamente 2 minutos e 30 segundos.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE LOV™
CAPÍTULO 7: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS PELO OPERADOR

7.1 Introdução

Esta seção inclui um guia de consulta fácil sobre alguns problemas comuns que podem ocorrer durante a operação deste equipamento. As instruções de solução de problemas apresentadas abaixo têm como objetivo ajudar a corrigir ou pelo menos diagnosticar com precisão os problemas que possam vir a ocorrer neste equipamento. Embora o capítulo trate dos problemas mais comuns já relatados, o usuário poderá se deparar com problemas não tratados aqui. Nesses casos, a equipe de Assistência Técnica Frymaster fará de tudo para ajudá-lo a identificar e resolver o problema.

Na identificação de um problema a ser corrigido, use sempre um processo de eliminação iniciando com a solução mais simples até chegar a mais complexa, se necessário. Nunca despreze o óbvio – alguém pode esquecer de conectar um cabo ou deixar de fechar uma válvula completamente. É muito importante sempre tentar estabelecer uma idéia clara do motivo da ocorrência de um problema. Faz parte de qualquer ação corretiva tomar providências para que o problema não ocorra novamente. Se um controlador deixar de funcionar por causa de uma conexão mal-feita, verifique também todas as outras conexões. Se um fusível continuar queimando, procure identificar a causa. Tenha sempre em mente que um problema em um pequeno componente é, em geral, um sinal de que pode ocorrer um problema maior ou mau funcionamento de um componente ou sistema mais importante.

Antes de chamar um técnico de manutenção ou ligar para a LINHA DIRETA Frymaster (1-800-24-FRYER):

- **Verifique se os cabos elétricos estão conectados e se os disjuntores estão ligados.**
- **Verifique se as válvulas de drenagem da cuba estão completamente fechadas.**
- **Tenha à mão o número do modelo e o número de série para fornecê-lo ao técnico que lhe vai prestar assistência.**

⚠ PERIGO

Óleo quente pode causar graves queimaduras. Nunca tente transportar este equipamento quando ele estiver cheio de óleo quente nem transferir o óleo quente de um recipiente para outro.

⚠ PERIGO

Este equipamento dever ser desconectado da tomada em caso de manutenção, exceto quando for necessário testar os circuitos elétricos. Tome muito cuidado ao executar esses testes.

Este equipamento poderá ter mais de um ponto de conexão de fonte de alimentação elétrica. Desconecte todos os cabos de alimentação antes de executar qualquer serviço de manutenção.

Inspeção, testes e reparos de componentes elétricos só devem ser feitos por um técnico de manutenção habilitado.

7.2 Solução de problemas

7.2.1 Problemas no computador e sistema de aquecimento

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
Computador sem imagem.	A. Computador não está ligado.	A. Pressione a tecla ON/OFF para ligar o computador.
	B. Fritadeira sem energia.	B. Certifique-se de que o cabo de alimentação do computador esteja conectado e que o disjuntor não esteja desarmado.
	C. Computador não funciona.	C. Ligue para o FASC.
	D. Cabeamento do computador danificado.	D. Ligue para o FASC.
	E. Defeito na fonte de alimentação ou placa de interface.	E. Ligue para o FASC.
Displays M2007 ERRO NO FILTRO.	Ocorreu um erro no filtro devido a filtro de papel e manta-filtro sujos ou entupidos, bombas de filtragem entupidas, componentes da frigideira de filtragem mal instalados, anéis de vedação (o-rings) gastos ou fora do lugar, óleo frio ou sobrecarga térmica na bomba do filtro.	Siga as instruções na página 5-4 até 5-7 para esclarecer o erro ERRO NO FILTRO. Se o problema persistir, contate o FASC.
A fritadeira não esquenta.	A. A válvula de drenagem está aberta.	A. Verifique o status do MIB - Pressione reset se uma letra, exceto A, apareça.
	B. O computador não funciona.	B. Ligue para o FASC.
	C. O cabo de alimentação geral não está conectado.	C. Certifique-se de que o cabo de alimentação geral esteja bem encostado na tomada e ajustado no lugar e que o disjuntor não esteja desarmado.
	D. Um ou mais outros componentes falharam.	D. Ligue para o FASC.
	E. O interruptor principal dentro do gabinete ao lado do fusível é desligado.	E. Certifique-se que o interruptor esteja ligada.
A fritadeira não esquenta após a filtragem.	A válvula de drenagem está aberta.	Verifique o status do MIB - Pressione reset se uma letra, exceto A, apareça.
A fritadeira esquenta até atingir o limite máximo de desarme com o indicador de temperatura ligado (ON).	Defeito no sensor de temperatura ou computador.	Ligue para o FASC.
A fritadeira esquenta até atingir o limite máximo de desarme sem o indicador de temperatura estar ligado.	Defeito no contato ou no computador.	Ligue para o FASC.

7.2.2 Mensagens de erros e problemas no Display

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
O display do M2007 está exibindo uma escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Celsius).	Programada uma opção incorreta de exibição.	Alterne entre F° e C° mantendo pressionado ◀ and ▶ e simultaneamente até CODE (código) aparecer. Digite 1658. O computador exibe **OFF**. Ligue o computador para verificar a temperatura. Se a escala de temperatura desejada não aparecer, repita.
O dipsplay do M2007 exibe HOT-HI-1.	A temperatura da cuba está acima de 210ºC ou, nos países da CE, acima de 202ºC.	Desligue imediatamente a fritadeira e ligue para o FASC.
O display do M2007 mostra FALHA DE INVESTIGAÇÃO.	Problema nos circuitos de medição de temperatura, incluindo o sensor.	Desligue a fritadeira e ligue para o FASC.
O display do M2007 mostra FALHA DE IGNIÇÃO.	Válvula de drenagem aberta, computador com defeito, defeito na placa de interface, termostato de limite máximo aberto.	Verifique se as válvulas de drenagem estão completamente fechadas. Se isso não corrigir o problema, ligue para o FASC.
O display do M2007 exibe FALHA DE IDENTIFICAÇÃO. com som de alarme.	Cabeamento ou conector do computador danificado.	Ligue para o FASC.
O display do M2007 exibe FALHA DE IGNIÇÃO com alarme sonoro. O indicador de temperatura está mostrando um valor, mas a fritadeira não está aquecendo.	A válvula de drenagem não está totalmente fechada.	Pressione a chave de restabelecimento na frente da caixa MIB, localizada dentro no gabinete de filtragem. Todas as válvulas de drenagem devem fechar. Desligue o computador e depois ligue novamente. Se o problema persistir, ligue para o FASC.
O display de M2007 mostra RECUPERAÇÃO DE FALHA com alarme sonoro.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Corrija o erro e desative o alarme pressionando o botão ✓.
O display de M2007 exibe RECUPERAÇÃO DE FALHA call service com alarme sonoro.	Tempo de recuperação excedeu o limite máximo para dois ou mais ciclos.	Corrija o erro e desative o alarme pressionando o botão ✓. Ligue para o FASC.
O computador travou.	Erro no computador.	Remova o pó do computador usando o interruptor mestre na parte inferior na parte inferior da caixa de componentes localizada dentro do gabinete. Se o problema persistir, contate o FASC.

7.2.3 Problemas de filtragem

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
A bomba não se inicia ou pára durante a filtragem.	A. Cabo de alimentação não conectado ou disjuntor desarmado.	A. Certifique-se de que o cabo de alimentação do computador esteja bem conectado e que o disjuntor não esteja desarmado.
	B. O motor da bomba superaqueceu fazendo a chave de sobrecarga térmica desarmar.	B. Se o motor estiver quente demais, a ponto de não ser possível tocá-lo por mais que alguns segundos, a chave de sobrecarga térmica provavelmente está desarmada. Deixe o motor esfriar por pelo menos 45 minutos e, em seguida, pressione a chave restabelecimento da bomba.
	C. Entupimento na bomba do filtro.	C. Ligue para o FASC.
A válvula de drenagem ou de retorno continua aberta.	A. A placa AIF está com defeito. B. O acionador está com defeito.	Ligue para o FASC.
O display do M2007 exibe chk pan	A. A frigideira de filtragem não está ajustada completamente na fritadeira. B. Está faltando um ímã de frigideira de filtragem. C. Troca da frigideira de filtragem com defeito.	A. Puxe a frigideira de filtragem para fora e insira por completo novamente na fritadeira. B. Certifique-se que o ímã da frigideira de filtragem esteja no lugar e recoloque-a se não estiver. C. Se o imã da frigideira de filtragem esteja completa, do contrário do interruptor e o computador continua exibindo VERF FRIG, possivelmente o interruptor está com defeito.
A Autofiltragem não se inicia.	A. Verifique se a placa MIB não está no modo manual. B. Verifique se a tampa do MiB não está danificada e os botões, pressionados. C. Falha no revezamento de filtro.	A. Certifique-se que a placa MIB esteja no modo automático. Pressione o botão reset. B. Remova e altere a tampa e veja se a filtragem se inicia. C. Ligue para o FASC.
O display de M2007 exibe filter busy	Ainda há outro ciclo de filtragem em processo.	A. Aguarde até o ciclo de filtragem anterior terminar para começar outro ciclo de filtragem. B. Pressione o botão restabelecimento e aguarde no mínimo 60 segundos. O computador deverá apagar e voltar à operação normal uma vez concluída. Se o problema persistir, ligue para o FASC.

7.2.4 Problemas de Autocomplementação

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
As cubas não estão cheias.	A. Temperatura da fritadeira baixa. B. O óleo está muito frio. C. O computador M2007 não se programou após a queda de energia do ATO.	A. A temperatura da fritadeira deve ser de no mínimo de 149°C. B. Certifique-se de que óleo no JIB esteja acima de 21°C. C. Desligue os computadores e depois reprograme novamente o sistema. Se o problema persistir, ligue para o FASC.